



MUSKATELLER SEKT

SEKT trocken

Artikelnummer: 2030



DE-ÖKO-003

Seit 20 Jahren unser Klassiker! Eine der ältesten Sorten überhaupt, schon vor 4000 Jahren in Ägypten nachweisbar nach Europa mit den Phöniziern gekommen. In Deutschland ist die Sorte schon seit dem Mittelalter nachweisbar. Sie stellt höchste Ansprüche an die Lage. Lage des Weinbergs: Steillage in Kleinbottwar. Damit ist eine hohe Qualität des Traubenmostes gesichert.

88° Oechsle. Die gesunden Trauben (relativ früh im September gelesen) wurden direkt auf die Presse gebracht und als ganze Trauben mit geringem Druck schonend gekeltert. Anschließend Kaltgärung bei max. 16° über zwei Wochen. Der Jungwein wurde zur Erhaltung von Frische und Frucht im Edelstahlgebäude ausgebaut. Anschließend 2. Gärung (Versektung) über 9 Monate. Flaschengärung.

Helles Grün im Glas. Frisches Bouquet mit Anklängen von Grapefruit, Stachelbeeren, Litschi und blühendem Holunder, am Gaumen fruchtig-frisch mit Aromen von Litschi und Melone, im Abgang zart nussig. Sehr aperter Sekt mit deutlicher Frische.

Ideal als Aperitif und zu nicht zu süßen Desserts.

Jahrgang:	2020
Rebsorte:	Muskateller
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

	Alkohol:	12,5 % vol.
Restzucker:	16,8 g/l.	
Säure:	4,1 g/l.	
Reifepotenzial:	bis 2028	
Serviertemperatur:	6 bis 8 Grad	
Hinweis:	Enthält Sulfite	