

Weinexpertise

Cuvée Salomé

Deutscher Sekt b.A. Brut

Nach traditioneller Flaschengärungs-Methode

Die Weinberge:

Rund um Schweigen auf deutscher und elsässischer Seite auf tiefgründigen Kalkböden gewachsen.

Der Ausbau:

Die Chardonnay-, Pinot Blanc- und Auxerrois-Trauben wurden sorgsam von Hand selektiert, entrappt und im Ganzen gepresst. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgte in großen Eichenholzfässern. Nach 6monatigem Hefelager der Erstgärung folgte die Abfüllung zur traditionellen zweiten Gärung in die Flaschen. Nach 6 Jähriger Flaschenreife erfolgte die Abtrennung der Hefe, das sogenannte „Degorgieren“ im August 2015.

Der Wein:

In der Nase Brioche, reife, gelbe Früchte, etwas Akazie und nussige Anklänge.
Am Gaumen erfrischend saftig mit lebendiger Perlage und guter Struktur.

Vorhandener Alkohol:.....12,0 % Vol.
Säure:.....7,4 g/l
Restzucker:.....5,7 g/l
Trinktemperatur:.....7-10 °Celsius