



Sektexpertise

2010 Cuvée Salomé Reserve

Deutscher Sekt -Traditionelle Flaschengärung

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 selektioniert, 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 7-jähriger Flaschenreife erfolgte die Abtrennung der Hefe, das sogenannte „Degorgieren“, im Juni 2018.

Der Sekt:

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:6,5 g/l
Restzucker:3,5 g/l
Trinktemperatur:.....7-10 °Celsius

