



Sektexpertise

Cuvée Salomé Brut

Deutscher Sekt -Traditionelle Flaschengärung

Der Ausbau:

Die Pinot-Noir-Trauben aus dem super-Jahrgang 2018 wurden sorgsam von Hand selektioniert, entrappt und im Ganzen gepresst. Die gezügelte Vergärung und der weitere Ausbau erfolgte in Edelstahlbehältern und großen Eichenholzfässern. Nach 9-monatigem Hefelager der Erstgärung folgte die Abfüllung zur traditionellen zweiten Gärung in die Flaschen. Nach 25monatiger Flaschenreife erfolgte die Abtrennung der Hefe, das sogenannte „Degorgieren“, im Juni 2021.

Der Sekt:

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

Vorhandener Alkohol:.....12,5 % Vol.
Säure: 7,4 g/l
Restzucker:4,8 g/l
Trinktemperatur:.....7-10 °Celsius

