



Cuvée Salomé

Deutscher Sekt -Traditionelle Flaschengärung

Der Ausbau:

100 % Chardonnay

Nach 6monatigem Hefelager der Erstgärung folgte die Abfüllung zur traditionellen zweiten Gärung in die Flaschen. Nach 35-monatiger Flaschenreife erfolgte die Abtrennung der Hefe, das sogenannte „Degorgieren“, im August 2024.

Der Sekt:

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

Vorhandener Alkohol:.....12,0 % Vol.
Säure:7,5 g/l
Restzucker:6,0 g/l
Trinktemperatur:.....8-10 °Celsius