



Sekt

Oppenheimer Weissburgunder Sekt Brut



<i>Sorte:</i>	<i>Weissburgunder</i>
<i>Geschmack:</i>	<i>Brut</i>
<i>Region:</i>	<i>Rheinhessen</i>
<i>Klassifikation:</i>	<i>Traditioneller Flaschengärsekt → Ist die hochwertigste aber auch gleich aufwendigste Methode Sekt herzustellen. Denn bei diesem traditionellen Verfahren der Flaschengärung erfolgt der Gärvorgang, das Rütteln, das Degorgieren und der Verkauf in der gleichen Flasche. Dies ist alles mit sehr viel Mühe und Handarbeit verbunden.</i>
<i>Boden:</i>	<i>Kalkstein</i>
<i>Ausbau:</i>	<i>Ganztraubenpressung, mindestens 24 Monate Hefelager</i>
<i>Verschluss:</i>	<i>Kork</i>
<i>Alkohol:</i>	<i>12,0 %vol.</i>
<i>Säure:</i>	<i>6,2 g/l</i>
<i>Restzucker:</i>	<i>10,2 g/l</i>
<i>Trinktemperatur:</i>	<i>8-11°C</i>
<i>Weinbeschreibung:</i>	<i>Ein eleganter Schaumwein, der durch lange Hefelager auf einer speziellen Champagnerhefe mit einer tollen Fülle und einem schönen Schmelz überzeugen kann. Die bezaubernde Farbe und sein exzellenter Mousseux begeistern geradezu. Am Gaumen zeigt die sich der Sekt mit einem frisch, fruchtigen Geschmack mit zartem Schmelz. Natürlich von uns selbst handgerüttelt!</i>