

Hemer

das Bioweingut



43 St. Laurent ROT Sekt trocken

WINZERSEKT

Traditionelle Flaschengärung

Weinausbau & Weinberg

Schonende Handlese und reduzierte Erträge und eine Maischegärung sorgen für diese ausdrucksstarke Spezialität.

Die zweite Gärung findet in der Originalflasche statt in der der Winzersekt mit traditioneller Flaschengärung mindestens 24 Monate auf der Hefe reift. Als geschmacklichen Feinschliff erhält unser Sekt nach dem „degorgieren“, d.h. das Entfernen der Hefe, die Dosage. Dieser Vorgang ist auf dem Rückenetikett datiert da wir empfehlen, ihn nun innerhalb drei Jahren zu genießen um die Frische und Spritzigkeit wahrzunehmen.

Typizität des Weines

Das zarte Aroma nach Sauerkirschen und deren Cremigkeit machen ihn zum Allroundtalent. Moderater aber spritziger Klassiker.

Expertise

Rebsorte:	100% St. Laurent
Anbaugebiet:	Rheinhessen, Wonnegau, Abenheim
Jahrgang:	2015
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	12,0 % vol.
Restzucker:	27,2 g/l
Säure:	5,2 g/l

Speiseempfehlung

Einfach mal was prickelndes in ROT – er wird Sie schmeichelnd überzeugen !!!

Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4 036613 00105 5
EAN-Karton 4 036613 00106 2