



## 45 Scheurebe extra dry **WINZERSEKT** Traditionelle Flaschengärung

### Weinausbau & Weinberg

Schonende Handlese in unserem über 40-jährigen Weinberg, reduzierte Erträge und eine sanfte Vergärung sorgen für zart duftende Sektgrundweine.

Die zweite Gärung findet in der Originalflasche statt in der der Winzersekt mit traditioneller Flaschengärung mindestens 18 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

Zartes Cassisaroma und Johannisbeeraroma und die Geschmeidigkeit im Geschmack machen diesen Sekt zum besonderen Allrounder.

### Expertise

Rebsorte:	100% Scheurebe
Anbaugebiet:	Rheinhessen, Wonnegau, Abenheim
Jahrgang:	2017
Geschmacksrichtung:	extra dry
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	12,0 % vol.
Restzucker:	4,3 g/l
Säure:	7,2 g/l

### Speiseempfehlung

Meeresfrüchte – oder zu frischen Erdbeeren mit Schlagsahne!

### Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4 036613 00089 8  
EAN-Karton 4 036613 00090 4