



GÖGER

WEINGUT RESTAURANT HOTEL



Winzersekt Regent

Art.-Nr.: 238

Kategorie:	Secco & Sekt
Rebsorten:	Regent
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Franken
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Sekt b.A. Sekt b.A.
Faschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Lage:	Sander Kronberg
Trinktemperatur:	16 °C °C
Ausbau:	traditionelle Flaschengärung
Boden:	Roter Keuper

Beschreibung:

Beerenfrüchte, Holunder und Sauerkirsche dominieren den Gaumen. Abgelöst werden die Aromen durch einen Hauch von Gewürznelken und Bittermandel. Im Abgang macht sich eine leichte Zedernholznote bemerkbar. Ein leicht süßlich schmeckender Sekt. Perfekt für alle, die es gerne etwas fruchtiger mögen.

Ausbau:

Der Rotwein durchlief eine Maischegärung bei 22° C über 2 Wochen hinweg. Daraufhin wurde der Wein 10 Wochen im Edelstahltank bei 18°C ausgebaut. Nach 24 Monaten traditioneller Flaschengärung wurde der Sekt degorgiert (Entfernung der Hefe aus der Flasche).

Speiseempfehlung:

Wild, Knollen o. Rüben, Früchte

Passt gut zu:

Mädelsabend, Besondere Anlässe, Aperitif

