



GlücksBringer Sekt

Art.-Nr.: 706

Kategorie:	Sekt&Secco
Rebsorten:	Gewürztraminer
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Baden
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Winzersekt
Bio zertifiziert:	Ja (DE-ÖKO-039)
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Trinktemperatur:	8-12 °C
Ausbau:	Edelstahltank, danach traditionelle Flaschengärung
Boden:	sandiger Löss Lehm

Beschreibung:

Der GlücksBringer Sekt ist der fruchtig frische Partner in unserer Sekt-Linie. Er wird hergestellt aus der Aromarebsorte "Gewürztraminer". Er überzeugt mit Aromen von Rosen, Nelken und Pfirsich. Ein Genuss zu jeder Festlichkeit.





Ausbau:

Die Trauben für unsere Sektgrundweine werden meist als erstes gelesen, um zu hohe Alkoholgehalte zu vermeiden. Unsere Sekte werden mit den traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt.

Nach dem Hefelager im Edelstahltank wird der Grundwein in die Flasche gefüllt und mit Hefe versetzt. Daraufhin erfolgt die zweite Gärung in der Flasche. Während der zweiten Gärung entsteht Kohlensäure, die im Sekt gebunden ist. Nach Beendigung der Flaschengärung erfolgt eine mindestens neunmonatige Hefelagerung. Nach dem Hefelager folgt das Abrütteln der Hefe mit anschließender Degorgierung. Hierbei wird das Hefedepot aus dem Sekt entfernt. Anschließend kann der Restzuckergehalt eingestellt werden, bevor die Flaschen mit dem Sektkorken verschlossen werden.

Speiseempfehlung:

Fisch, Muscheln, Geräuchert, Weichkäse, Edelschimmel, Zwiebelgewächse, Salat, Knollen o. Rüben, Pilze, Nüsse, Schalenfrüchte, Chili, Hot & Spicy, Kräuter, Zimt, Exotische Gewürze, Weißbrot, Brot, Früchte, Kuchen, Creme, Eis, Vegetarisch

Passt gut zu:

Grillabend, Geschenk, Mädelsabend, Date, Sommerabend, Besondere Anlässe, Aperitif

