



Sekt

Badenheimer Spätburgunder Sekt Brut



Sorte:	Spätburgunder
Geschmack:	Brut
Region:	Rheinhessen
Klassifikation:	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.
Boden:	Muschelkalk
Ausbau:	Maceration carbonique, mindestens 36 Monate Hefelager
Verschluss:	Kork
Alkohol:	12,5 %vol.
Säure:	4,9 g/l
Restzucker:	8,3 g/l
Trinktemperatur:	8-11°C
Weinbeschreibung:	Ein Rot-Sekt der extra Klasse! Hierfür wurden nur besonders fruchtige Trauben unserer besten Pino-Anlagen ausgelesen und zu Rotwein ausgebaut. In der zweiten Gärung nach klassischer Methode reifte mit 36 monatigem Hefelager ein konzentrierter Spätburgunder-Typus heran, der durch seine fruchtige Eleganz besticht. Besonders schön ist es, die aufsteigenden Blasen in der rubinroten Farbe zu beobachten.