



2017er Rheinessen Chardonnay Sekt b.A. extra brut

Flaschengröße	0,75 Ltr.
Vorhandener Alkohol	12,4 % vol
Gesamtsäure	6,2 g/l
Restzucker	4,6 g/l
Trinktemperatur	5-8°C
Allergene	Enthält Sulfite

Weinbeschreibung:

Nuancenreiche Aromen dezent nach Birne, Melone und Mirabelle entfalten ein unwiderstehliches duftiges Bukett und verführen mit ihrem lebendig, cremigen Geschmack.

Klassische Flaschengärung:

Bei der traditionellen Methode der Sektherstellung findet die zweite Gärung in der einzelnen Flasche statt, die der Sekt erst zum Genuß wieder verläßt.

Nach der zweiten Gärung ruht und reift der Sekt mehrere Monate auf seiner Hefe im dunklen und kühlen Keller. Danach werden die Flaschen waagrecht in so genannte Rüttelpulte gesteckt, vier Wochen lang täglich vorsichtig gedreht und gleichzeitig immer steiler mit dem Kopf nach unten ausgerichtet. Nach diesem aufwendigen Prozess hat sich die Hefe vollständig im Flaschenhals angesammelt. Die Flaschenhalse werden in eine Kältesole getaucht, sodass die Hefe gefriert.

Wird die Flasche nun geöffnet, platzt der Hefepfropfen heraus. Die Flasche wird wieder mit einem Stopfen verschlossen und mit einem Draht, der so genannten "Agraffe", gesichert.