

VDP. SEKT

Blanc de Blancs extra brut - VDP.Sekt Prestige



Nr. 380

Handwerkliche Präzision, Liebe zum Detail und der unermüdlicher Drang neue Dinge zu entdecken hat uns dazu veranlasst, einen lang gehegten Wunsch zu verwirklichen: Unsere eigene Sektproduktion. In hundertprozentiger Handarbeit, mit viel Geduld und Zeit entstehen unsere Sekte höchster Qualität. Sorgsam handverlesene Trauben aus besten Lagen werden schonend gepresst und weiterverarbeitet. Nach der Tirage reifen unsere Sekte Jahre auf der Hefe um zum richtigen Zeitpunkt per Hand abgerüttelt und degorgiert zu werden.

VDP.Sekt Prestige geprüft nach den Richtlinien des VDP.Sektstatut, welches den hohen Qualitätsanspruch, den der Verband an seine Weine anlegt, auch auf die Herstellung von Schaumwein überträgt. Es ermöglicht, dass die Qualität und der Stellenwert der Sekte im VDP klar erkennbar sind. Nur Sekte, die die strengen Qualitätskriterien und Prüfungen durchlaufen, ähnlich der strikten Regularien der Champagne, dürfen mit dem VDP.Sektsiegel ausgezeichnet werden.

WEIN Frischer Auftakt, feiner Duft nach Quitte, Birne und hellem Steinobst. Mit cremig-weicher Perlage, aber trotzdem sehr fokussiert und präzise. Er begeistert mit feinen dezenten Briochenoten und Aromen von reifem Apfel im Finale.

LESE Selektive, frühe Handlese der Trauben in kleine 8 kg Boxen. Aus kühlen Lagen mit kalkhaltigen Böden.

AUSBAU Schonendes Befüllen der Kelter per Hand und als ganze Trauben mit niedrigen Drücken gepresst. Gärung und Ausbau der Grundweine ohne Schwefel im gebrauchten Barrique. Nach der Tiragefüllung 36 Monaten Lagerung auf der Hefe und mit 3g/L Dosage im Weingut degorgiert.

ESSENSEMPFEHLUNG Passt hervorragend zu Mandelrisotto mit gerösteter Rote Beete und Pilzen sowie Fischgerichten

TRINKTEMPERATUR 6 °C

ANALYSE A 11,5 %vol, S , RZ 3,0 g/l



VDP.WEINGUT

Weingut Kranz
Mörzheimer Straße 2
76831 Ilbesheim
Tel. 06341-939206
info@weingut-kranz.de
www.weingut-kranz.de

