

2017 Lemberger Sekt weissgekeltert brut trad. Flaschengärung

Rebsorte	Lemberger
Geschmack	brut
Boden	Gipskeuper
Vinifikation	Die gesunden reifen Trauben wurden über eine sehr schonende Ganztraubenpressung gekeltert. Anschließende Gärung und Ausbau in gebrauchten Barriques. Ende Februar Abfüllung zur 2. Gärung in die Sektflasche - traditionelle Flaschengärung
Beschreibung	<p>Im Glas erstrahlt dieser Lemberger Sekt in hellem Kupfer mit bronzefarbenen Reflexen und intensiver, feiner Perlage.</p> <p>Der Nase eröffnet er Hefe- und Brotnoten, gepaart mit einem Potpourri roter Früchte wie Himbeere, Walderdbeere, Granatapfel und roter Apfel. Abgerundet wird das Ganze durch Kreide und Zitrus.</p> <p>Im Mund kommt die sehr gut eingebundene Perlage an wie ein Kissen. Die Aromen, welche in der Nase vorhanden sind, werden im Mund bestätigt, insbesondere Granatapfel und roter Apfel. Die angenehme Mineralität mit den Kreidenoten bildet mit der gut eingebundenen, aber präsenten Säure das Rückgrat dieses Schaumweins. Im langen Nachhall findet sich rosa Grapefruit mit einer schönen Süße-Säure-Balance. Mit seiner guten Struktur eignet er sich nicht nur als Aperitif, sondern auch als Speisebegleiter.</p> <p>Eleganter Winzersekt mit schöner Frische, welche zum nächsten Schluck animiert!</p> <p>Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, Februar 2020</p>
Serviertemperatur	6 - 8 °C
Speisenempfehlung	Ackersalat mit Himbeerdressing, Kalbsrahmschnitzel, Sülze mit Bratkartoffeln, winterlicher Röstgemüsesalat mit roter Beete
Alkohol	12,5 % vol
Restzucker	6,0 g/l
Säure	5,9 g/l
Optimale Trinkreife	2020 - 2023

