2020 Lemberger Sekt weissgekeltert brut, traditionelle 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, traditionelle Flaschengärung
Beschreibung	In hellem Kupfer mit intensiver, feiner Perlage präsentiert sich dieser Lemberger Sekt. Die feinfruchtige Nase eröffnet Aromen von Granatapfel, Himbeeren und rotem Apfel. Holzwürze und frische Brotkruste runden den nasalen Eindruck ab. Am Gaumen sehr elegant mit besonders feiner, angenehmer Perlage besticht dieser Winzersekt durch Vielschichtigkeit mit Nuancen von Zitrus, etwas rosa Grapefruit sowie rotem Apfel. Diese Fruchtigkeit wird getragen von feiner Würze und Mineralität. Die gut eingebundene Säure verleiht dieser Württemberger Spezialität bei mittlerem Körper durch Anklänge von Minze eine herrliche Frische, welche zum nächsten Schluck animiert und den langen Nachhall dominiert. Wunderbarer Speisebegleiter! Verkostung und Speisenempfehlung: Weinakademikerin Angelika Steiner, .Oktober 2022
Serviertemperatur	4 - 6 °C
Speisenempfehlung	Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen, Scaloppine al Limone, winterlicher Gemüseauflauf mit roter Beete
Alkohol	12,0 % vol
Restzucker	6,8 g/l
Säure	5,9 g/l
Optimale Trinkreife	2024 - 2026