

# Wilhelmshof

S I E B E L D I N G E N

---

## 2005 PATINA BLANC DE NOIRS SEKT BRUT

---



### WEINBERGSLAGE

Siebeldinger Königsgarten



### AROMA

Im Glas brilliert der Sekt in leuchtend goldener Farbe. Im Vordergrund stehen in der Nase die delikaten Aromen des langen Hefelagers mit frischer Brotrinde begleitet von reifen Äpfeln und Limetten. Am Gaumen ein ausgeprägtes Geschmackserlebnis, bei dem Kraft, Tiefe und Komplexität vereint werden. Der Nachhall ist wunderbar lange und intensiv.



### HERSTELLUNG

14 Jahre auf der Hefe in der Flasche gereift. Ein weißer Sekt aus roten Spätburgunder-Trauben. Die Pinot-Trauben kommen unverletzt auf die Kelter und werden schonend abgepresst. Verskettet wird - wie alle Wilhelmshof-Sekte - nach der klassischen Flaschengärung.



### SPEISEEMPFEHLUNG

Riesengarnelen mit Ingwer auf karamellisierten Paprikaschoten mit Wildreis.



### LAGERFÄHIGKEIT

Auf der Hefe kann ein Sekt lange reifen, sobald er aber degorgiert, das heißt entheft ist, sollte man ihn innerhalb von zwei bis drei Jahren genießen.



### Auszeichnung



### REBSORTE

Spätburgunder ist die wichtigste Rebsorte zur Herstellung von Schaumwein auf Spitzenniveau. 30% der Wilhelmshof-Weinberge sind mit Spätburgunder bestockt.



### ANBAU

Die auf Muschelkalk gepflanzten Reben beanspruchen gute, warme Lagen um als Sekt die Vielschichtigkeit und Tiefe entwickeln zu können.



### ERTRAG

63 hl/ha



### HANDLESE

Weinnummer:	0505
Flaschengröße:	0,75 Liter
Mostgewicht:	82,00 Oe°
Vorhandener Alkohol:	13,0 Vol.%
Gesamtzucker vor Inversion:	8,40 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	6,80 g/l