

Wilhelmshof

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

2012 PATINA BLANC DE NOIRS SEKT BRUT



WEINBERGSLAGE

Siebeldinger Königsgarten



AROMA

Vielschichtiger Duft: kleine rote Beeren, champagnerhaft traubig mit Hefeeinschlag. Roter Apfel. Lakritzwürze. Mildes Mousseux, dezente Säure, rund und gehaltvoll, fast cremig in der Gaumenmitte, wirkt eher von Stoffigkeit und Würze getragen als von Nerv und Kohlensäure. Würziger, leicht salziger Abklang. Die namensgebende „Patina“ ist erst in Ansätzen erkennbar – noch immer jugendlich wirkender Sekt mit hohem Aromapotenzial.



HERSTELLUNG

Ein weißer Sekt aus roten Spätburgunder-Trauben. Die Pinot-Trauben kommen unverletzt auf die Kelter und werden schonend abgepresst. Versektet 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 Jahren genießen.



Auszeichnung

Falstaff Sekt-Trophy 2018:
Sieger Kategorie Blanc de Noirs, 93 Punkte



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: 1205
Flaschengröße: 0,75 Liter
Mostgewicht: 88,00 Oe°
Vorhandener Alkohol: 12,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei: 20,30 g/l
Gesamtzucker vor Inversion: 6,10 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure: 5,90 g/l