

Wilhelmshof

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

2014 BLANC DE NOIRS SEKT BRUT



WEINBERGSLAGE

Siebeldinger Königsgarten



AROMA

Zart rosa Schleier; vielschichtige und feine Frucht, erinnert an Aromen von Birne und Quitte mit nussigen Anklängen und feiner Brioche note im Abgang; immer von reichlich rotbeeriger Frucht unterlegt, harmonisch.



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 - nur 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

Gold Landesweinprämierung 2016
Silber Bundesweinprämierung 2016
2 Sonnen bei Savoir Vivre



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

60 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1405a
Flaschengröße:	1,5 Liter
Mostgewicht:	84,00 Oe°
Vorhandener Alkohol:	12,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	20,30 g/l
Gesamtzucker vor Inversion:	6,80 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	5,80 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite