

Wilhelmshof

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

2014 BLANC DE NOIRS PRIVÉ SEKT BRUT NATURE



WEINBERGSLAGE

Siebeldingen Im Sonnenschein



AROMA

Ausdrucksstarker, runder Sekt mit viel Gripp und Intensität.



HERSTELLUNG

Ein weißer Sekt aus roten Spätburgunder Trauben. Die Pinot-Trauben kommen unverletzt auf die Kelter und werden schonend abgepresst. Teilmengen des Sektgrundweines wurden im kleinen Holzfass vinifiziert. Der Sekt reifte nach der zweiten Gärung 48 Monate in der Flasche.



SPEISEEMPFEHLUNG

Strudel von Lachs und Forelle gefüllt mit Blattspinat an einer Gemüsepasta, Kräuter-Tomaten-Sößchen
Frischer Pfälzer Spargel, Sauce Hollandaise, gebackener Pfannkuchen



LAGERFÄHIGKEIT

Die Sekte sind bei Kauf ab Weingut immer frisch entheft, also degorgiert. Sekt sollte zwei bis drei Jahre nach dem Kauf, was im Wilhelmshof dem enthefen nahe kommt, getrunken sein.



Auszeichnung



REBSORTE

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



ANBAU

Rebschnitt auf 6-8 Augen, Doppelaugen ausbrechen, sorgfältige Laubarbeiten, gute Humusgehalte, Dreivierteljahres-Begrünung, reduzierte Erträge durch Trauben teilen, 100%ige Handlese, sind nur einige Stichpunkte. Sprechen Sie uns an.



ERTRAG

67hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1406s
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	12,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	18,4 g/l
Restzucker:	2,3 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	4,2 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite