

Wilhelmshof

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

2014er PINOT B BRUT



WEINBERGSLAGE

Siebeldinger Königsgarten



AROMA

Weißer Blüten im Duft, feine gelbe Frucht und hefige Noten. Am Gaumen mit kultivierter Perlage und reifer Säure, feine Noten von Pfirsich und Mandarine; zeigt Cremigkeit und gefällige Eleganz bei mittelgewichtiger Länge und Statur.



HERSTELLUNG

Der Sektgrundwein hatte Kabinettqualität und wurde sechs Monate im Holzfass vinifiziert. Anschließend reifte er nach der zweiten Gärung über 30 Monate in der Flasche.



SPEISEEMPFEHLUNG

Zu feinen Fischgerichten, beispielsweise Hummer. Zu Lamm mit Kräuterkruste passt er verblüffend gut, auch gut geeignet zu Bratäpfeln mit Marzipan-Nuss Füllung und Vanillesauce.



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

90 Punkte falstaff Sekt-Trophy 2018



REBSORTE

Stammt zu gleichen Teilen aus weißgekelterten Pinot Noir - und Pinot Blanc-Trauben.



ANBAU

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



ERTRAG

58 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1407
Flaschengröße:	0,75 Liter
Mostgewicht:	82,00 Oe
Vorhandener Alkohol:	12,50 Vol.%
Restzucker:	3,00 g/l
Gesamtsäure:	6,50 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite