

Wilhelmshof

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

2015 SPÄTBURGUNDER ROSÉ BRUT SEKT



WEINBERGSLAGE

Siebeldinger Königsgarten



AROMA

Unaufdringlich und elegant lachsfarben entwickeln sich Aromen von Cassis, Himbeeren mit etwas Minze und reifer Grapefruit. Im dezenten Kontrast zur Frucht sorgen Briochenoten, verbunden mit sehr zarten Gerbstoffen und feiner Perlage, für Spannung.



HERSTELLUNG

Die Trauben wurden vom Stielgerüst entfernt und nach fünfstündiger Kontaktzeit des Saftes mit den Schalen gepresst. Zweite Gärung ab April 2016 nach der klassischen Methode. Er reifte seitdem auf der Hefe.



SPEISEEMPFEHLUNG

Ein Sekt durchaus zu Herzhafterem wie gebeiztem Lachs. Passt gut zu Brillat-Savarin oder anderen Rohmilch-Bauernkäsesorten.



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

Gold Landesweinprämierung 2017
Gold Bundesweinprämierung 2018



REBSORTE

Die Rebsorte Spätburgunder zählt zu den ältesten Rebsorten und gilt als Stammform aller Burgundersorten. Die blauen Burgundertrauben sind klein, rund und haben nicht viel Saft. Die Beerenschale ist blau und enthält die Farbstoffe, das Fruchtfleisch hingegen ist weiß.



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

60hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1504c
Flaschengröße:	1,5 Liter
Vorhandener Alkohol:	12,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	19,70 g/l
Gesamtzucker vor Inversion:	6,60 g/l
Gesamt säure/ Weinsäure:	6,50 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite