

Wilhelmshof

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

2015er PINOT B BRUT



WEINBERGSLAGE

Siebeldinger Königsgarten



AROMA

Jurybewertung falstaff: In der Nase Rauch, Brioche, Bratapfel, Kandis und Karamell. Im Mund spielt die selbstbewusste Säure auf weichem Fond zielstrebig auf, durchaus vielschichtig, reife Rückaromen und Rauch, neben Schmelz auch feine Pikanz, ein Sekt, der auch im Menü gefällt.



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

Falstaff Schaumwein-Trophy 2019 – 91 Punkte
Vinum Deutscher Sekt Award 2019 – 17 Punkte



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: 1507
Flaschengröße: 0,75 Liter
Vorhandener Alkohol: 12,50 Vol.%
Restzucker: 4,10 g/l
Gesamtsäure: 7,10 g/l
Allergene: Enthält Sulfite