

Wilhelmshof

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

2016 RIESLING SEKT EXTRA BRUT



WEINBERGSLAGE

Siebeldingen Königsgarten



AROMA

Im Duft liegt herbe Zitronenlimonade neben Melisse, Grapefruit und schöner Rieslingaromatik. Die Perlage ist fein, füllt alles aus und kontrastiert wunderbar die herbe Frucht des Rieslingsektes. Ein anspruchsvoller aber spritziger Sekt, der einen Frühlings- und Sommergarten ins Glas zaubert.



HERSTELLUNG

Hergestellt nach der klassischen Flaschengärung. Er lagerte seit Frühjahr 2017 auf der Hefe.



SPEISEEMPFEHLUNG

Klassisch zu Austern oder zum Seeteufelcarpaccio mit Zitronenöl und einem Hauch Minze.



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 2018
Gold Bundesweinprämierung 2018
Bundesehrenpreis für Sekt in Gold 2018



REBSORTE

Der Riesling gilt als "König der deutschen Weißweine", auch wenn man über seine Herkunft nur Mutmaßen kann. 30 % der Wilhelmshof-Weinberge sind mit Riesling-Reben bestockt.



ANBAU

Ausschließlich gesunde Riesling-Trauben, als ganze Trauben schonend gekeltert, sind die Grundlage dieses Sektes.



ERTRAG

61 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1601
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	12,00 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	20,40 g/l
Gesamtzucker vor Inversion:	1,90 g/l
Gesamt säure/ Weinsäure:	7,00 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite