

Wilhelmshof

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

2016 RIESLING SEKT BRUT



WEINBERGSLAGE

Siebeldinger Königsgarten



AROMA

Neben rauchig-kräutriger Noten tritt eine sehr pure und klare Frucht von Pfirsich, Quitte und Zitrusfrüchten. Ein erfrischender Sekt mit viel Mineralität und knackiger Säure.



HERSTELLUNG

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



SPEISEEMPFEHLUNG

Für die Begrüßung mit Schinken-Melone oder zu asiatisch gewürzten Garnelen mit frischem Koriander.



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 Extra Bundesweinprämierung 2018
Bundesehrenpreis für Sekt in Gold 2018
Gold Selection 2019
Pfalz Schaumweinproduzent des Jahres 2019 - Selection



REBSORTE

Riesling



ANBAU

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



ERTRAG

62 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1602
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	12,00 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	20,40 g/l
Gesamtzucker vor Inversion:	7,00 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	7,00 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite