

# Wilhelmshof

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

---

## 2016 WEISSER BURGUNDER SEKT BRUT

---



WEINBERGSLAGE

Siebeldinger Königsgarten



AROMA

Charmanter Sekttyp mit dezenten Noten von Quitten und Birnenmousse. Am Gaumen bestechen die harmonische Struktur und der Schmelz, die sich zum feinen Mousseux und Briochearomen gesellen.



HERSTELLUNG

Schöne gesunde reife Weißburgunder-Trauben mit idealer Fruchtsäure, als ganze Traube gekeltert, sind die Grundlage dieses feinen Sektes. Er reifte seit Frühjahr 2017 auf der Hefe.



SPEISEEMPFEHLUNG

Als universeller Aperitif oder zum gekochten Süßwasserfisch mit Limetten-Sahne-Sauce oder zur Dessertvariation von Kefir und Limone.



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

Gold Selection 2019

Pfalz Schaumweinproduzent des Jahres 2019 - Selection



REBSORTE

Auf Kalkböden wie "Im Sonnenschein" wächst diese Sorte gerne. Aus alten Wilhelmshof-Weinbergen selektierten wir bereits in den 80er Jahren Rebholz und vermehrten es weiter um lockerbeerige, kleine Trauben anzubauen.



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

65hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1603
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	12,00 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	19,0 g/l
Restzucker:	7,4 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	6,1 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite