

# Wilhelmshof

2016er PINOT B

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

BRUT



WEINBERGSLAGE

Siebeldinger Königsgarten



AROMA

Leuchtend gelb mit einem zarten Perlenspiel im Glas. In der Nase viel Brioche, saftig reife Äpfel, Quitten und Birnen sowie im Hintergrund Walnuss, etwas Pfirsich sowie eine rauchige Note vom Holz. Im Mund gut eingebundene Säure und strukturgebendes Eichenholz. Die Perlage tanzt cremig auf der Zunge. Vollmundig und unheimlich lang im Nachhall.



HERSTELLUNG

Der Sektgrundwein hatte Kabinettqualität und wurde sechs Monate im Holzfass vinifiziert. Anschließend reifte er nach der zweiten Gärung über 36 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 herber 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



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

61 hl/ha



HANDLESE

|                      |                 |
|----------------------|-----------------|
| Weinnummer:          | 1607            |
| Flaschengröße:       | 0,75 Liter      |
| Vorhandener Alkohol: | 12,00 Vol.%     |
| Restzucker:          | 6,80 g/l        |
| Gesamtsäure:         | 7,30 g/l        |
| Allergene:           | Enthält Sulfite |