

Wilhelmshof

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

2017 RIESLING SEKT BRUT



WEINBERGSLAGE

Siebeldinger Königsgarten



AROMA

Expertise der DLG-Jury: Helles Gelb mit grünen Reflexen; in der Nase zeigen sich Aromen von weißem Pfirsich, Stachelbeere und reifer Ananas; am Gaumen pikante Ananassüße mit Anklängen von Grapefruit; lebendiges Säurespiel mit einer ausgeprägten Perlage.



HERSTELLUNG

Hergestellt nach der klassischen Flaschengärung. Er lagerte seit Frühjahr 2018 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 2020
Gold Bundesweinprämierung 2020



REBSORTE

Riesling



ANBAU

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



ERTRAG

62 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1702
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	12,50 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	20,00 g/l
Gesamtzucker vor Inversion:	10,00 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	7,10 g/l
Allergene:	Enthält Sulfite