

Wilhelmshof

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

2018 MUSKATELLER DESSERT-SEKT DEMI-SEC



WEINBERGSLAGE

Siebeldingen Königsgarten



AROMA

Intensives Bouquet von grünem Apfel, Waldmeister und eine süße Litschi-Nase ergänzen sich mit einem Hauch Minze und prägen das außergewöhnliche, aromatische Duftbild. Dieser Dessertsekt präsentiert sich sehr feingliedrig und mit verspielter Restsüße am Gaumen.



HERSTELLUNG

Die Trauben werden nach der Handlese entrappt und über Nacht auf der Maische gelassen, um die Aromen aus den Beerenhäuten zu lösen. Klassischer Methode einer 2. Gärung in der Flasche unterzogen. Er reift seit März 2019 auf der Hefe.



SPEISEEMPFEHLUNG

Als Begleiter fruchtiger nicht zu süßer Desserts der modernen Küche. Natürlich perfekt zu Litchisorbet auf Orangenspiegel, aber auch zum Biskuitörtchen mit Mangocreame eine Offenbarung.



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



REBSORTE

Roter Muskateller ist eine weiße Rebsorte mit starkem Muskatbouquet, die als natürliche Mutation aus dem Gelben Muskateller entstand. Die Beere ist mittelgroß und von rötlicher Farbe. Außer der Beerenfarbe sind alle anderen Eigenschaften der beiden Sorten identisch.



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

68 hl/ha



HANDLESE

Weinnummer:	1808
Flaschengröße:	0,75 Liter
Vorhandener Alkohol:	12,0 Vol.%
Extrakt zuckerfrei:	18,3 g/l
Restzucker:	41,7 g/l
Gesamtsäure/ Weinsäure:	5,3 g/l