

Wilhelmshof, Weißer Burgunder Sekt Brut

Duitsland - Pfalz - Weingut Wilhelmshof

Elegante wijn met romig karakter veel wit fruit en zachte bubbels

Inhoud: 0,75 Liter Verpakkingseenheid: 6 Flessen Besteleenheid: 1 Fles

Samenstelling Druiven

100% Weisserburgunder

Vinificatie

Uit de wijngaarden van Siebeldinger Königsgarten worden de optimaal rijpe druiven met de hand geplukt. Een opbrengst van 65 hl/ha is de gemiddeld uit de wijngaarden. Bij binnenkomst in het wijnbedrijf wordt afhankelijk van het jaar bepaald hoe lang de schilnweking gaat duren, om zo de smaakconcentratie te bepalen. Gemiddeld duurt dit 4/8 uur. De druiven worden geperst in de pneumatische pers en daarna vergist in roestvrijstalen tanks bij een gemiddelde temperatuur van 17/18 graden. De 2e vergisting vindt plaats op fles om de wijn zijn mousse te geven en rijpt zo gedurende 18 maanden op zijn lie (Gistcelletjes) dit zorgt voor rijkdom en harmonie in de uiteindelijke wijn. De flessen worden door Remuage ontdaan van de dode gistcellen en verder afgevuld met zoete wijn van uitstekende kwaliteit om zo de smaakstijl te bepalen.(Brut).

Korte smaakomschrijving

Deze bijzondere mousserende wijn heeft een helder gele kleur en presenteert zich in de neus met een fijn en rijk aroma, we ervaren abrikoos, tropisch fruit, maracuja papaja en banaan, de smaak is zeer verfijnd met frisse zuren, romig en een mooie complexiteit, we ervaren een zeer fijne mousse en veel diepgang waardoor deze wijn een buitengewoon goede gastronomische inzetbaarheid geniet.

Serveersuggestie

Een elegant en finesse rijk glas om zo te genieten maar zeker met de vulling en frisheid een waardige aansluiting bij zoetwatervis, schaal en schelpdieren en milde kazen of cheesecake met limoen en frisse vruchten.

