

2013 HOMMAGE 1816

Sylvaner Sekt • brut



Braunewell Winzersekt! Unser Sekt traditioneller Rebsorten aus unseren besten Weinbergen nach der Methode der klassischen Flaschengärung, der Champagnermethode, hergestellt.

Das besondere Qualitätsmerkmal unserer Sekte ist das lange Hefelager im Weingut und das ständige frische Degorgieren, sodass der Sekt nie älter als 3 Monate ist, wenn er das Weingut verlässt. Und so sind wir wirklich stolz zu sagen unser Sekt verdient den Namen Winzersekt!

Braunewell • Sylvaner Sekt brut ist unsere Hommage an 200 Jahre Rheinhessen.



SEKT Feine, samte Perlage im Glas. In der Nase wechseln Steinobst und reife Äpfel mit der eleganten hefigen Noten aus der Flaschengärung. Am Gaumen frischer, saftiger Apfel mit etwas Kräutern vom Kalkstein und dem phenolischen Zug reifer Sylvaner Trauben.



BODEN Kalkstein



LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus dem ersten Lesedurchgang unseres Sylvaner Weinbergs im Teufelspfad. Sie wurden zu Anfang Oktober 2013 ausselektiert. Nur gesunde Trauben kommen durch die Handlese zur Sektbereitung.



ERTRAG 85 hl/ha



AUSBAU Gezügelte Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang März. Versektung im März 2014.



ESSENSEMPFEHLUNG Ein Geschenk das Rheinhessen im Herzen trägt.



LAGERFÄHIGKEIT Sekt sollte im ersten Jahr nach dem Degorgieren getrunken werden. Das Degorgierdatum finden Sie auf der Flasche!



TRINKTEMPERATUR ca. 6-8°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 12,4 %vol., Säure: 7,8 g/l, Restzucker: 4,5 g/l



ABFÜLLERDATEN Hersteller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Deutscher Sekt • 0,75 L • enthält Sulfite • L.Nr. 68-13