

seit 2011

ng.

NR. 385

ng.

Nauerth-Gnägy  
Schweigen-Rechtenbach  
Pfalz

## 2021 SPÄTBURGUNDER ROSÉ BRUT

Bio-Sekt / Vegan

Degorgiert im Frühjahr 2024

Unser Sekt ist Handarbeit!

Er entsteht im Weingut durch traditionelle Flaschengärung. Handlese von gesunden Trauben und mindestens ein Jahr Reifezeit auf der Flasche sind Voraussetzung. Die Hefe der zweiten Gärung wird durch aufwendiges Rütteln der Flasche von Hand und anschließendes Degorgieren abgetrennt.

Helles Lachsrosa, feinperliges Mousseux. Etwas mehr von der Mineralik geprägt wie sein Vorgänger. Man schmeckt das Kalkgestein auf dem die Reben gewachsen sind. Dezent rote Früchte, Leichtigkeit und Frische. Zeigt eine gute Länge, vielseitige Einsatzmöglichkeiten.



**LESE** Handlese

**BODEN** Kalkmergel mit sandigem Lehm.

**VINIFIKATION** Fraktionierte Ganztraubenpressung der kerngesunden Trauben. Nur die ersten 75 % der Pressung werden zur Sektherstellung verwendet. Im Frühsommer erfolgt dann die Versektung im Weingut.

**LAGERFÄHIGKEIT** Nach dem Degorgieren sollte der Sekte in den nächsten 2-3 Jahren getrunken werden. Aus diesem Grund degorgieren wir immer nur portionsweise nach Bedarf.

**TRINKTEMPERATUR** 9 °C

**ANALYSE** A 12 %vol · S 6,1 g/l · RZ 5,5 g/l

