



WEINGUT AM STEIN

Ludwig`s Winzersekt

Wir ernten unsere Trauben speziell für die Sektbereitung per Handlese und setzen natürlich auf die traditionelle Flaschengärung. Für unseren Prestigesekt verwenden wir nur die Cuvée, das Herzstück der Pressung, für größtmögliche Präzision und geschmackliche Transparenz. Die Grundweine werden eher oxidativ als reduktiv (mehrfach belegte Tonneaux) und ohne Schwefelung auf der Vollhefe ausgebaut. Nach Füllung verbleiben die Rohsekte mindestens 36 Monate auf der Hefe bevor degorgiert wird.



2016 PINOT CUVÉE EXTRA BRUT

AROMATIK

Granatapfel, Hagebutten, Walderdbeeren, Kakao, intensiv Brioche und charakterstarke nussig-röstige Anklänge. Struktur & Körper durch den 6-monatigen Ausbau in neutralen Holzfässern. Aber auch cremig-mundfüllende Textur mit ultrafeiner Perlage. Elegant, austariert und lang am Gaumen. Ein nobler Schaumwein für alle Fälle.

REBSORTEN

Pinot Noir, Pinot Meunier (50/50)

ANALYSEDATEN

Alkohol:	11,8 %VOL
Säure:	7 g/l
Restzucker:	2 g/l (non dosé)



WEINGUT AM STEIN / LUDWIG KNOLL / MITTLERER STEINBERGWEG 5 / 97080 WÜRZBURG
T +49 (0) 931 -2 58 08 / F +49 (0) 931 - 2 58 80 / MAIL@WEINGUT-AM-STEIN.DE / WWW.WEINGUT-AM-STEIN.DE
COMMERZBANK WÜRZBURG / IBAN DE58 7908 0052 0301 0582 00 / BIC DRESDEFF790 / Ust-ID DE153399846

