



WEINGUT AM STEIN

Ludwig`s Winzersekt

Wir ernten unsere Trauben speziell für die Sektbereitung per Handlese und setzen natürlich auf die traditionelle Flaschengärung. Unsere Trauben werden nur sehr schonend gepresst, für größtmögliche Präzision und geschmackliche Transparenz. Die Grundweine werden eher oxidativ als reduktiv und ohne Schwefelung auf der Vollhefe ausgebaut. Nach Füllung verbleiben die Rohsekte mindestens 36 Monate auf der Hefe, bevor degorgiert wird.



2016 SILVANER BRUT

AROMATIK

Unser Apero-Schäumer erfrischt und belebt im Duft mit Granny-Smith-Äpfeln, kandierten Zitrusfrüchten, Mandeln und floralen Anklängen. Weniger hefige Würze, dafür mehr Frische und Leichtigkeit stehen im Fokus. Weich wirkende, feine Perlage und eine ausgewogene Harmonie von Süße und Säure bestimmen das Geschmacksbild.

ANALYSEDATEN

| | |
|-------------|-----------|
| Alkohol: | 11,7 %VOL |
| Säure: | 6,5 g/l |
| Restzucker: | 3 g/l |



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

