



WEINGUT AM STEIN

# GRAUBURGUNDER BRUT



## LUDWIGS 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, ohne Schwefelung auf der Vollhefe ausgebaut. Nach Füllung verbleiben die Rohsekte mindestens 36 Monate auf der Hefe, bevor degorgiert wird.

## AROMATIK

Reifer Apfel, Pain grillé, zartes Karamell und Brioche. Dazu auch nussige Anklänge und viel zitrusfrischer Duft. Dann straff und trocken am Gaumen mit Präzision und knackiger Frische. Mit einem Minimum von 3 Jahren Hefelager und seiner strukturierten Art auch ein perfekter Speisenbegleiter zu gebratenem Geflügel, Foie Gras, Lachs und Fisch an hellen, kräutrigen Saucen.

## ANALYSE

Alkohol: 12 %VOL  
Säure: 8 g/l

DEUTSCHER SEKT / 0,75 L / ENTHÄLT SULFITE  
IN DEN EIGENEN WEINBERGEN ÖKOLOGISCH ERZEUGT / DE-ÖKO-022



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

