



WEINGUT AM STEIN

SILVNER 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

Unser Aperio-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.

ANALYSE

Alkohol: 11,5 %VOL
Säure: 5,5 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

