

Grande Cuvée Brut

Weissburgunder Sekt



KETTMEIR

Rebsorte:	Pinot Bianco / Weißburgunder
Anbaugebiet:	Mittlere bis hohe Hanglagen im Überetsch und entlang des Etschtales
Höhenlage:	500 - 700 M.ü.d.M.
Bodentyp:	Tendentiell lockere, lehm- und tonhaltige Kalkschotterböden mit mittlerem Humusgehalt
Reberziehungssystem:	Pergola und Spalier
Pflanzdichten:	Pergola 3.000 - 3.500 Stöcke pro Hektar; Spalier 5 - 6.000
Erntetermin:	Ende August bis Mitte September
Alkoholgehalt:	12,50 % vol.
Serviertemperatur:	6 - 8 °C
Empfohlenes glas:	Mittlere Tulpenform mit eingewölbtem Rand
Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Fl. Pro Karton:	6
Format (cl):	75

Produktbeschreibung

Klassische Weißweibereitung mit schonender Ganztraubenpressung und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16 - 18 °C. Anschließend lagert der Jungwein auf der Feinhefe im Stahltank. Im Frühjahr nach der Ernte wird der Grundwein mit dem Zusatz von Zucker (circa 24g/l) und Reinzuchthefen bei Temperaturen um 11 - 12 °C im Drucktank versetzt, und in diesem, nach der zweiten Gärung circa 6 Monate auf den Hefen verfeinert, bevor er abgefüllt und für den Handel freigegeben wird.

Organoleptische Eigenschaften

In der Farbe leichtes Strohgelb mit feinem anhaltendem Perlage. In der Nase entwickelt er ein frisches, fruchtiges Bouquet mit ausgewogenen Hefenuancen. Am Gaumen präsentiert er sich trocken, mit lebendiger Säure, voll und angenehm anhaltend.

Gastronomische Empfehlungen

Ideal als Aperitif, und dank seiner Struktur auch ausgezeichnet in Begleitung von Fisch oder hellem Fleisch; perfekt zu frittierten Gerichten.

