

Villa Heynburg

Gewürztraminer Sekt

trocken

Die Krönung besonderer Jahrgänge für erlesenen Sektgenuss.



Produkteigenschaften

| | |
|---------------------|--|
| Jahrgang: | 2021 |
| Rebsorte: | Gewürztraminer |
| Qualität: | Sekt b.A. |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Region: | Ortenau / Baden |
| Inhalt: | 0,75 l |
| Verschlussart: | Naturkork |
| Alkoholgehalt: | 12,5 % Vol. |
| Restzucker: | 26,3 g/l |
| Säure: | 6,7 g/l |
| Trinktemperatur: | 6 – 10 °C |
| Terroir: | Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsboden |

Deutscher Sekt | Enthält Sulfite

Charakteristik

Der einstige Landsitz der stolzen Herren von Schloss Rodeck, die Villa Heynburg, gab der Weinlinie Villa Heynburg ihren Namen. Und Adel verpflichtet, auch beim Geschmack. Dieser Gewürztraminer trocken verspricht aristokratischen Sektgenuss und präsentiert sich entsprechend edel und ausdrucksstark, gleichzeitig besonders blumig und duftig.

Gezielt ausgewähltes Gewürztraminer Traubengut wird hierfür besonders verarbeitet. Maischestandzeit und langsame, kühle Gärung des Grundweins bei 14 – 16 °C, anschließend traditionelle Flaschengärung mit Hefelager für mind. 9 Monate. Die Fertigstellung und Abtrennung von der Hefe erfolgt in kleinen Chargen, um besonders frische Sekte anbieten zu können.

In der Nase ein verführerisches und intensives Bukett nach einem Strauß edler Duftrosen ergänzt um exotische Früchte; opulente Aromatik auch am Gaumen mit prägnanten Noten nach Litschi; feines Mousseaux; eine fruchtige, duftige und exquisite Sektspezialität, die es nicht jedes Jahr gibt.