WINZERKELLER
HEX VOM DASENSTEIN
SEIT 1934

Villa Heynburg

Crémant - Weißburgunder Sekt

brut

Die Krönung besonderer Jahrgänge für erlesenen Sektgenuss.

Produkteigenschaften

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	Weißer Burgunder
Qualität:	Sekt b.A.
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Sektkorken
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Trinktemperatur:	4 - 8 °C
Terroir:	Lockerer, mineralischer Granitverwitterungsgestein

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 Crémant Brut verspricht aristokratischen Sektgenuss und präsentiert sich entsprechend edel, ausdruckstark und elegant.

Selektioniertes und ertragsreduziertes Weißburgunder Traubengut; langsame, kühle Gärung des Sektgrundweins bei 14 – 16 °C und Ausbau im großen Holzfass; anschließend traditionelle Flaschengärung mit Hefelager für mind. 24 Monate. Die Fertigstellung und Abtrennung von der Hefe erfolgt in kleinen Chargen, um besonders frische Sekte anbieten zu können.

In der Nase ein einladendes Bukett mit Fruchtnoten von Apfel und reifer Birne, dazu Nuancen von nussigen Aromen; vielschichtiger und cremiger Ansatz am Gaumen mit reifer Birne und Banane sowie feinen Brioche-Noten; seidiges, feinporiges Mousseaux; ein verspielter und finessenreicher Crément für den besonderen Genuss zur Feier des Tages oder als edler Begleiter festlicher Anlässe und Momente.

Speiseempfehlung

Begleitet als Auftakt zu einem festlichen Mahl gehaltvolle Vorspeisen (Terrinen mit Haselnüssen, Canapés, Serranoschinken), aber auch Hauptgerichte (Geflügel, Kalbfleisch, Gemüse, Fisch).