WEISSBURGUNDER SEKT
brut
Müller-Catoir

CHARAKTER
Der Weissburgunder Brut begeistert mit einem Bouquet von reifen Äpfeln (Cox Orange, Goldparmäne) und subtilen Brioche-Noten. Sein saftig-eleganter, cremiger Körper beeindruckt durch einen anhaltenden Abgang und eine fein ausbalancierte Struktur.

Die Grundweine für unsere traditionellen Sekte stammen aus Vorlesen frischer, gesunder Trauben in unseren Haardter Weinbergen. Einer sehr schonenden Saftgewinnung mittels Ganztraubenpressung folgt die kühle Vergärung. Die zweite Gärung geschieht mit Hilfe der traditionellen Champagnermethode. Die sich anschließende Reifezeit auf dem Flaschenhefelager beträgt mindestens 18 Monate.

BOUQUET
Duft nach reifen Äpfeln, feine Balance

ERNTE
Selektive Handlese

AUSBAU
Traditionelle Flaschengärung
36 Monate Hefelager

WEINBERG
Region: Pfalz
Lage: Gemarkungen um Neustadt/Wstr.
Boden: Müller-Catoir
Reben: 17-22 Jahre
Ertrag: 55 hl/ha

KLASSIFIKATION
VDP.Gutssekt

GÜTEKLASSE
Sekt b.A.

ANALYTISCHE DATEN
Alkohol: 12.5 % vol.
Säure: 8.1 g/l
Restsüße: 4.2 g/l

Müller-Catoir
Weingut

Weingut Müller-Catoir, Mandelring 25, Haardt,
67433 Neustadt an der Weinstraße

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

WEB www.mueller-catoir.de **MAIL** info@mueller-catoir.de
TELEFON +49 (0)6321 28 15