

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



WEB www.mueller-catoir.de MAIL info@mueller-catoir.de

TELEFON +49 (0)6321 28 15