

| | |
|--|--|
| Bezeichnung: | Perlenspiel Winzerinnen Sekt |
| Sorte: | Grüner Veltliner |
| Jahrgang: | 2009 |
| Ernte: | Oktober 2009 |
| Flaschenfüllung: | Jänner 2010 |
| Flaschenlagerung auf der | Mind. 18 Monate |
| Feinhefe: | |
| Degorgiert: | August 2011 |
| Alkohol: | 12,5% vol. |
| Säure: | 7,2 g/L |
| Restzucker: | 5 g/L Brut |
| Ausbau: | Traditionelle Flaschengärung |
| Beschreibung: | Fruchtig - eleganter, typischer Riesling mit feinem Aroma nach Marillen und Pfirsich mit graziöser Hefenote; sehr feine Perlage und äußerst bekömmlich |
| Speiseempfehlung: | Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte Speise und Wein, getrennt voneinander genießen. |
| Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines: | Ich liebe Riesling - Sekte und die traditionelle Flaschengärung ist die angemessene Methode für diese Königin der Rebsorten. Die lange Lagerung auf der Hefe macht die Aromen und die Struktur des Weines bzw. Sektes geschliffener und die Perlage wird feiner. Bleibt mir noch zu wünschen: „Viel Spaß beim Spiel der Perlen im Glas.“ |