Pinot Noir Extra Brut "Feuerbach Steingässle" 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01150004

Privat-Sektkellerei Reinecker GmbH



Informationen

Kategorie: Sekt/Qualitätsschaumwein

Farbe: rot

Geschmack: extra brut

Jahrgang: 0

Rebsorten: Pinot Noir, Spätburgunder

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Sekt b.A.

Land: Deutschland

Region: Baden

Verschluss: Sekt-/Champagnerkork

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Säuregehalt: 7,3 g/l

Beschreibung

Die im Markgräflerland einzigartige Bodenzusammensetzung aus Jurakalk,Vulkangestein und dünner,eisenhaltiger Lehmauflage sorgt für charkterstarke, terroir-geprägte Weine. Aromen von roten Waldbeeren,Quitten und Hagebutten werden von rauchigen Anklängen und ausgeprägter, fast ins salzig gehender Mineralik ergänzt. Handlese, Ganztraubenpressung. Ausbau: 100% Barrique

Bewertungen

Vinum: 92

Vinum Sekt Award 2018: 1. Platz in der Kategorie "Burgunder"

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter

Pinot Noir Extra Brut "Feuerbach Steingässle" 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01150004

Privat-Sektkellerei Reinecker GmbH



Produzent

Die Familie ist seit Generationen tief im Markgräflerland verwurzelt. Auch der Weinbau spielt seit jeher eine tragende Rolle. Seit 1987 werden alle Weine zu Sekt weiterveredelt. Dabei wird kompromisslos nach dem traditionellen Flaschengärverfahren gearbeitet. Die Trauben wachsen in den Lagen Auggener Schäf und Auggener Letten. Hinzu kommen kleine Flächen in den Markgräfler Spitzenlagen Feuerbach Steingässle, Istein Kirchberg und Badenweiler Römerberg. Der Fokus liegt dabei auf Spätburgunder und Chardonnay. Ergänzt wird das Sortiment durch Meunier und Weißburgunder. Die Pflege der Weinberge erfolgt fast ausschließlich in Handarbeit. Respekt und Achtung vor Boden und Natur verbieten die Verwendung von Kunstdüngern, Herbiziden und synthetischen Pflanzenschutzmitteln. Stattdessen sorgen Begrünungspflanzen für die Ernährung der Reben. Die Sektgrundweine werden in Edelstahltanks oder 225l Barriquefässern ausgebaut. Nach der Füllung lagern sie meist mehrere Jahre in in den Kellern, ehe sie gerüttelt und degorgiert werden. Sie werden ausschließlich als Brut- oder Extra Brut - Sekte dosiert. Die Privatsektkellerei ist außerdem Mitglied bei V.D.P.

SEKTGUT REINECKER
Méthode Traditionnelle

Privat-Sektkellerei Reinecker GmbH
Deutschland
Kleinmattweg
79424 Auggen

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter