

Sekt Traube PUR Zweigelt Blanc de Noir 14 Red Line

Für den Sekt Traube PUR wurden Trauben der Sorte Zweigelt gelesen und gleich nach der Ernte gepresst, weshalb der Sekt ein sattes strohgelb mit einem zarten Rosafarbtönen zeigt. Der Sektgrundwein wurde 1 Jahr im Fass gelagert und bei der nächsten Ernte 2015 in Sektflaschen abgefüllt und dabei mit einem frischen Sturm versehen, um die zweite Gärung auf ganz natürlichen Weg einzuleiten. Der Sekt lag dann 2 Jahre auf der Hefe, bevor er nun degogiert wurde und nun bereit steht zum Verkosten.

Bearbeitung: Bio-dynamisch 

Riede: Soos

Boden: karger Urgesteinsboden

Alk.: 10 % vol

Säure: 3,3 g/l

Restzucker: 3,5g/l

Serviertemperatur: 8 °C