



• MÜLLER-OSWALD •
MÜLLER •

SPÄTBURGUNDER ROSÉ SEKT BRUT

BODEN

Ein Teil unseres Spätburgunder Sektgrundweines kommt aus Weinbergen rund um Wahlheim. Die Böden sind dort durch einen hohen Kalkgehalt geprägt. Dort wachsen eher vollmundige, cremige Weine. Einige Reben für diesen Wein werden auch in Siefersheim auf Porphyrr angebaut. Dieses Terroir bringt eine feine Mineralik und Eleganz mit.

BEWIRTSCHAFTUNG

All unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk.

AUSBAU

Gesundes Lesegut, eine schonende Weiterverarbeitung der Trauben und natürliche Klärung des Mostes durch Sedimentation garantieren eine maximale Aromaausbeute ohne Zusatzstoffe. Eine spontane Vergärung mit natürlichen Hefen bewirkt einen vielschichtigen Geschmack. Der alte Gewölbekeller ist der Rückzugsort für unsere Weine. Die Uhren ticken hier unten etwas langsamer, denn es braucht Zeit, um echten Charakter zu entfalten.

Wir stellen unseren Sektgrundwein selbst und aus eigenen Trauben her, um ihn dann nach langem Hefelager in kleinen Chargen degorgieren zu lassen. Für unsere Sekte nutzen wir die aufwändige Methode der traditionellen Flaschengärung. Diese ist für uns unerlässlich, um hochwertige Sekte herzustellen und eine Besonderheit des Weingutes. Nach langem Hefelager rütteln wir unsere Sekte händisch ab. Dies erkennt man auch an der Markierung am Flaschenboden, die jede unserer Sektflaschen zu einem Unikat macht. Das Hefelager schwankt, je nach Zeitpunkt des Degorgements, zwischen 12 und 36 Monaten. All unsere Weine und Sekte sind vegan.

GESCHMACK

Unser hell gekelterter Rosé Sekt brut aus Spätburgundertrauben zeigt feine Noten von Orange, Mandel und Kräutern. Im Geschmack dominieren Sauerkirsche und Johannisbeere mit Noten von Amarettini-Gebäck. Vollmundig, saftig und mit Grip am Gaumen, zeigt sich dieser Sekt in vielen Facetten.

SPEISENEMPFEHLUNG

Spätburgunder Rosé Sekt Brut passt hervorragend zu raffinierten Vorspeisen, zum Beispiel zu einem milden Ziegenfrischkäse mit Orangenfilets und gerösteten Mandeln, serviert auf einem Kräutersalat. Auch eine Lachsterrine mit Dill und Zitrusnoten oder ein luftiger Parmesansoufflé mit frischem Thymian harmonisieren perfekt mit den feinen Aromen des Sekts.

ANALYSE

10,6 g/l Restzucker . 5,6 g/l Säure . 12,5 vol% Alkohol . enthält Sulfite