

Wein-Expertise

Weinbezeichnung	»	Klingelberger
Jahrgang	»	2014
Anbaugebiet	»	Baden
Flascheninhalt	»	750 ml
Geschmack	»	Brut
Ausbau	»	Klassische Flaschengärung
Rebsorte	»	Klingelberger (Riesling)
Analyse	»	Alkohol: 12 % vol.
	»	Restzucker: 11,9 g/l
	»	Gesamtsäure: 6,9 g/l



Charakterisierung

Nach 16 Monaten Lagerung auf der Feinhefe präsentiert sich dieser wunderschöne Jahrgangssekt mit viel Frucht und einem filigranen, feinperlenden Mousseux, das lange anhält und diesen Sekt zu einem traumhaften Erlebnis macht. Zart eingebundene Fruchtaromen nach Zitrus, Ananas und reifen Pfirsichen umrahmen seinen saftig opulenten Geschmack.

Was bedeutet eigentlich „klassische Flaschengärung“?

Dieses Verfahren ist die hochwertigste und aufwendigste Methode der Sektbereitung. Der Sektgrundwein wird unter Zugabe von Hefe und einer Fülldosage in die Original-Sektflasche gefüllt, damit die 2. Gärung beginnen kann. Nach etwa 4 Wochen hat sich die für den Sekt typische Kohlensäure gebildet. Jetzt reift der Sekt auf der sekteigenen Hefe mindestens 9 Monate, um sich dann mit der Bezeichnung „klassische Flaschengärung“ schmücken zu dürfen. Entsprechen Qualität und Reifegrad dem gewünschten Sekttyp, wird die Flasche in weiteren 21 Tagen schonend abgerüttelt. Die Hefe sammelt sich so im Flaschenhals, welcher kurz vor dem „Degorgieren“ (Enthefen) kurz vereist wird. Mit einem Degorgiereisen wird die Flasche geöffnet. Bedingt durch einen Druck von 5-6 bar in der Flasche fliegt der gefrorene Hefepropfen heraus. Dieser sogenannte Rohsekt ist zunächst extra brut – erst jetzt erhält der Sekt die gewünschte Geschmacksrichtung durch Zugabe einer Dosage. Verschluss mit einem Naturkorken und einer Agraffe (Drahtkorb) und ausgestattet mit einem Etikett ist er nun fertig zum Genuss. Ein guter Sekt braucht eben Zeit.... zum Wohl!