



Reiterer



falstaff

92/100

Rosé Schilcher Sekt

Rebsorte Blauer Wildbacher

Vinifikation Die Trauben stammen von ca. 40 Jahre alten Rebstöcken am Lamberg - direkt am Weingut. Die Lese der durch das Stockalter reduzierten Traubenmenge findet gezielt für eine optimale Erzeugung des Sekt-Basisweinekt von Mitte September bis Mitte Oktober statt. Die Trauben werden schonend - teilweise mit Ganztraubenpressung - verarbeitet. Dieser Schilchersekt ist neun Monate in Kontakt mit der Feinhefe, was sich in der Qualität und feinperligem Mousseux widerspiegelt.

Beschreibung Intensive Waldbeeren-Aromen verleihen diesem Schilchersekt schon im Duft einen eigenständigen und unverwechselbaren Charakter. Die saftige Frucht findet sich auch am Gaumen wieder, unterstützt von feinem Mousseux, das ihm Eleganz und Trinkfreude bereitet. Ein einzigartiger Schilchersekt von einer besonderen Parzelle unseres Hausweingartens am Lamberg.

Analytische Werte 11,5 Vol.% Alkohol
8,5 g/Liter Säure
Extra Brut (12,5 g Rz/Liter)
0,75 Liter

Speiseempfehlung Ein Sekt für viele Gelegenheiten - vom Aperitif bis zum gediegenen Candle-Light-Dinner

 Authentische
Herkunftsweine

 Sorgsame Handarbeit
Handgelesene Trauben

 Langsamer und schonender
Ausbau der Weine