

N.V.

Sekt Schloss Esterházy

Sekt & Perlwein, Burgenland

Weinberg

verschiedene Böden

Keller

Die Trauben für diesen Sekt werden früh gelesen und sehr sanft gepresst, um einen feinen Sektgrundwein ohne Bitterstoffe zu erhalten. Der Druck liegt bei etwa 6 bar. Aufgrund der langen Lagerung bindet sich die Perlage perfekt ein. Nach dem Ausbau und ist der Sekt direkt genussfertig.

Kostnotiz

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase Fruchtaromen von grünem Apfel, Mandarine und einem Hauch Trockenfrüchte. Am Gaumen mit einer feinen Perlage und eine gut eingebundene Säure und feiner Fruchtsüße. Im langen, fruchtgetragenen Nachhall unterstützen feine Hefenoten die Komplexität.

Speisenbegleitung

Dieser Sekt hat eine angenehm fruchtige Aromatik mit einem feinen Mousseux. Perfekt als Aperitif oder in geselliger Runde zu genießen.



Rebsorte
Sortenverschnitt Weiß

Geschmack
brut

Alkohol
12 %

Restzucker
10 g/l

Säure
5.5 g/l

Trinktemperatur
8 - 10 °C

Optimales Trinkjahr
2023 - 2029