

GUT WILHELMS BERG

SEKT

ASSEMBLAGE

Unser Rosé-Sekt „Assemblage“ ist die gemeinsame Kreation von Lukas Herrmann und Markus Heid. Assemblage stellt den Schritt der Vermählung verschiedener Grundweine zur fertigen Cuvée dar und so fanden hier sowohl Grundweine aus Württembergischem Trollinger als auch aus fränkischem Bacchus Ihren Weg in diesen Sekt, der so die gemeinsame Liebe zum Schaumwein unserer beiden Winzer über die Grenzen der Anbaugebiete widerspiegelt. Unser Assemblage eignet sich perfekt als Aperero oder als Standalone zu jeder Gelegenheit.

GESCHMACKSRICHTUNG

brut

ANALYSE

Alkohol: 12,8% Vol.

Restsüße: 8,4g/l

Säure: 6,3g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 4 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

10° bis 12° Celsius

WEINLESE

10.09.-18.9.2019

VINIFIKATION

Die Idee war es einen unkomplizierten Sekt zu erschaffen, der ein breites Publikum ansprechen würde. Fruchtig sollte er sein aber nicht zu aufdringlich. Der Bacchus durfte mit seiner Aromatik also nicht zu sehr im Mittelpunkt stehen. Um dieses Ziel zu erreichen arbeiteten wir ohne Gärkühlung und benutzten eine Auswahl an neutralen Hefen. Unser Trollinger Grundwein durchlief ausserdem eine malolaktische Gärung die dem Sekt eine Menge Cremigkeit mitgibt. Der Grundwein lag dann ungeschwefelt auf der Vollhefe, bis zu seiner Tiragefüllung im Mai 2020.

SENSORIK

Flieder,Blutorange, Waldbeeren, Rhababer

BEWERTUNGEN

Wein Plus: -

Vinum: -

Eichelmann: -

