

GUT WILHELMS BERG

Jahrgangssekt 2018

Silvaner

Dieser Silvanersekt ist unser erster sortenreiner Sekt mit Jahrgangsangabe. Eigentlich soll dieser Sekt mindesten 36 Monate auf der Flasche reifen, bevor er in den Verkauf gelangt, aber wir konnten euch diese Kreation einfach nicht länger vorenthalten und haben eine kleine Charge bereits jetzt schon degorgiert. Mit diesem Sekt wollen wir zeigen, dass es nicht immer die traditionellen Champagner Rebsorten seien müssen um Top-Winzersekte zu kreieren. Gerade fränkischer Silvaner vom Muschelkalk hat unglaubliches Potential, welches durch Handlese, schonende Verarbeitung und Geduld zur Geltung gebracht werden kann. Mit feinem Schmelz, jedoch straff und zupackend zugleich präsentiert sich dieser Sekt animierend, eignet sich aber vorallem auch als Speisebegleiter.

GESCHMACKSRICHTUNG

brut nature

ANALYSE

Alkohol: 12,1% Vol.

Restsüße: 1,4g/l

Säure: 7,2g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 5 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

10° bis 12° Celsius

WEINLESE

03.09.2018

VINIFIKATION

Unser Silvanersekt stammt aus einer 40 Jahre alten Parzelle. Nur die ersten 50 % des gewonnenen Saftes, welche ohne starkes Pressen gewonnen wurden, fanden den Weg in diesen Sektgrundwein. Der Ausbau erfolgte im Edelstahltank. Bei unserem Silvaner Sekt war uns der biologischen Säureabbau wichtig, um einer zu fruchtigen Stilistik entgegenzuwirken und um eine angenehme Cremigkeit zu erzeugen. Der Sektgrundwein lag ungeschwefelt bis April 2019 auf der Vollhefe und wurde dann zur zweiten Gärung in Flaschen gefüllt, wo er nun Zeit hat sich durch den Einfluss der Hefe weiterzuentwickeln.

SENSORIK

Granny Smith Apfel, weisse Blüten, Heu, Butter, Brioche

BEWERTUNGEN

Wein Plus: 83/100

Vinum: 85/100

Eichelmann: 88/100

