GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan



VDP.SEKT PRESTIGE®

2018 PIERRE brut nature

Beschreibung

Der Sektgrundwein besteht aus der klassischen Rebsorte Chardonnay. Die perfekt ausgereiften Trauben wurden von Hand gelesen. Nach 12 Stunden Pressdauer wurde das Herzstück desMostes für 24 Stunden sedimentiert um die Trubstoffe zu entfernen. Der klare Saft wurde zur Gärung in 500 Liter Eichenholzfässer gegeben. Die Tiragefüllung erfolgte im Mai des nächsten Jahres. Nach Ende der Flaschengärung verblieb der Rohsekt für weitere 5 Jahre auf der Hefe.Schließlich wurde er von Hand abgerüttelt und degorgiert. Typische Schaumweinaromen wie Brioche und Nuss, paaren sich mit feinen Hefenoten und Zitrusfrucht. Mit der Zeit kommt auch die kräutrige Würzigkeit des Pierre Brut immer mehr zur Geltung und unterstreicht schon in der Nase die komplexität. Auf der Zunge fällt sofort die elegante Perlage auf, welche sich mit feiner Säure verbindet. Hierdurch wirkt der Sekt leicht und verspielt, bringt aber die nötige Seriosität mit sich. Genießen Sie diesen Sekt als Eröffnung eines tollen Menüs oder solo in den besonderen Momenten des Lebens.

Weindaten

Art.-Nr.	200M-2018
Füllmenge	1.5
Jahrgang	2018
Alkoholgehalt	11,5 % vol
Rebsorte	Chardonnay
Restsüße	0,5 g/l
Geschmack	Brut Nature
Säure	8,9 g/l
Qualitätsstufe	VDP.SEKT PRESTIGE®
Ausbau	Holzfass
Allergene	Enthält Sulfite
Herkunft	Pfalz
Zertifikat	BIO
Qualitätssufe	Deutscher Sekt

Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan GmbH
Kirchgasse 10 | 67146 Deidesheim
Telefon: +49 (0) 6326 6006 | Fax: +49 (0) 6326 6008
info@bassermann-jordan.de | bassermann-jordan.de