



WEINGUT HEINRICH HARTL III



## Sekt vom Steinfeld

### Lage, Weingarten und Boden

Krautgartenfeld, Schwemmlandschotterboden mit einer Auflage aus 50 cm mächtiger sandiger Flugerde.

### Sorte

100 % Pinot Noir

### Beschreibung

zitronengelb, In der Nase frisch und feinfruchtig mit hefigen Noten, Anklänge von Brioche erkennbar, am Gaumen feines gut eingebundenes Mousseux das sich im Mund schäumende entbindet, rassige Säure, sehr balanciert vom Körper und Restsüßegrad

### Speisenbegleitung

als Aperitif, zu Lachs, Kaviar, Austern, rohes Gemüse mit Dip, pochierten Fisch, Gemüsegratin oder Geflügel. Meeresfrüchten, Hummer, Langusten, luftgetrocknetem Schinken, feinwürzigem Weichkäse oder cremigen Suppen

### Serviertemperatur

8 bis 10 °C

### Haltbarkeit/ Lagerpotential

Frühjahr 2020

### Vinifikation

Handlese, Ganztraubenpressung mit Champangerprogramm unserer Pneumatischen Presse, kein SO<sub>2</sub>, gekühlte Gärung bei 16° Celsius über 14 Tage. Biologischer Säureabbau, natürliche Weinsteinstabilisierung, Einleitung der zweiten Gärung auf der Flasche (Methode Champenoise) Anfang März, Ende der zweiten Gärung Anfang Juli, weitere Lagerung auf der Hefe bis zum Degorieren, es werden immer nur kleine Chargen abgerüttelt um den Sekt entsprechend reifen zu lassen auf dem Hefedepot.

**Säure** 9,7 g/l **Alkoholgehalt** 12,5 % **RZ-Gehalt** 9,0 g/l