



Beispielbild

Rebsorte

Spätburgunder 100%

Passt zu...

Meeresfrüchte, Vorspeisen, Gemüse, Fisch

Beschreibung

Vielschichtiges Bukett nach reifem gelbem Steinobst, Äpfel, Birnen und warmer Brioche. Feingliedriges Mousseux. Fruchtiger Gaumenauftritt mit köstlich cremiger Textur. Strukturierter Säurebogen mit ausgeprägter Saftigkeit. Geradlinig, elegant mit guter Mineralik im Nachhall. Ein Winzersekt der voll den Zeitgeist trifft

Weingut:	Sekthaus Krack
Lage:	-
Keller:	Deidesheim
Anbaugebiet:	Pfalz
Herkunftsland:	Deutschland
Bodenart:	Kalkstein, Kalkmergelboden
Weinanbau:	Beim Weinanbau und bei der Pflege werden stets die Eigenheiten der Böden berücksichtigt. Naturnaher Weinbau und selektive Lese.
Weinausbau:	Der Grundwein wurde im 550 Liter Tonneau vergoren. Hergestellt durch traditionelle Flaschengärung. Die Sekte bekommen ein extralanges Hefelager. Die Dosage wird sehr geringgehalten. Perfekt vinifizierte Winzersekte. Klare Handwerkskunst!
Weingeschmack:	Brut
Weinfarbe:	weiß
Füllmenge:	0,75 l
Allergene:	Enthält Sulfite
Qualitätsstufe:	Deutscher Sekt
Trinktemperatur:	5-9 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	11,50% Vol.
Restsüße:	4,00 g/l
Säuregehalt:	8,00 g/l

Infos über das Weingut

Der Shootingstar der deutschen Winzersekt-Szene, Christian Krack macht seit 2015 mit seinen beiden Brüdern Axel und Felix Sekte mit Kultstatus. Das Fundament ist das elterliche Weingut in Deidesheim, welches die Brüder in der dritten Generation führen. Wahre Terroir-Winzersekte "made in Pfalz!"

