

Weinexpertise

Weinnummer	29
Jahrgang	2018
Bezeichnung	Valwiger Schwarzenberg Riesling-Sekt Trocken
Inhalt	0,75l
Alkohol	12,0 %vol
Restzucker	28,4 g/l
Säure	6,6 g/l
Weinart	Sekt
Rebsorte	Riesling
Qualitätsstufe	Sekt b. A.
Verschlussart	Naturkork
Trinktemperatur	10°C - 12°C



ZENZ

Moselstr.44
56814 Ernst

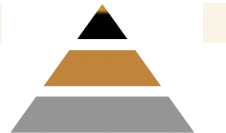
Fon 0 26 71 / 73 45

Fax 0 26 71 / 73 47

www.ferienweingut-zenz.de

info@ferienweingut-zenz.de

Einordnung in unserer Qualitätspyramide	Lagenweine mit Rebsorte
	Rebsortenweine
	Cuvée



Der Jahrgang

Der Weinjahrgang 2018 war für alle eine große Überraschung.

Das Frühjahr war gekennzeichnet von viel Sonne und Trockenheit. Auch der Sommer brachte nicht die erhofften Mengen an Regen. Nur ab und an gab es mal einen kleinen Schauer.

In der Erntezeit waren die Tages- und Nachttemperaturen sehr unterschiedlich. Der hohe Unterschied der Temperaturen während der Reifezeit bewirkte eine gute Aromaausbeute.

Die Ernte war qualitativ gut und die Erntemenge eher etwas höher als der Schnitt.

Beschreibung

Der Sekt wurde nach der traditionellen Methode hergestellt.

Die Güte des Sektes hängt entscheidend von der Qualität seines Grundweines ab. Unser Sekt ist ausnahmslos aus Riesling-Trauben aus dem Valwiger Schwarzenberg hergestellt. Achten Sie auf die Lagenbezeichnung "Valwiger Schwarzenberg" sowie die Methode "Traditionelle Flaschengärung".

Die wesentlichen Schritte dieser Methode sind:

- Die Auswahl des geeigneten Weines. In unserem Fall ist es ein Riesling aus dem Valwiger Schwarzenberg.
- Der Wein muss eine bestimmte Säure und einen moderaten Alkoholgehalt mitbringen. Nur dann ist er für die Sektherstellung geeignet.
- Der Wein wird zusammen mit Hefe und Zuckerlikör in eine Sektflasche abgefüllt und mit einem Kronkorken verschlossen.
- In der Flasche wird die Hefe den Zucker zu Alkohol und Kohlensäure verarbeiten.

- Nach einer Reifezeit von mindestens 1 ½ Jahren wird die Hefe vom Sekt getrennt und die Flasche wird mit einem Korken verschlossen.

Gelegenheiten: als Aperitif, zum Geburtstag, am Hochzeitstag, zu Weihnachten, zu Silvester.