

Weinexpertise

Weinnummer	28
Jahrgang	2017
Bezeichnung	Valwiger Schwarzenberg Riesling-Sekt Brut
Inhalt	0,75l
Alkohol	12,0 %vol
Restzucker	12,8 g/l
Säure	6,7 g/l
Weinart	Sekt
Rebsorte	Riesling
Qualitätsstufe	Sekt b. A.
Verschlussart	Naturkork
Trinktemperatur	10°C - 12°C



ZENZ

Moselstr.44
56814 Ernst

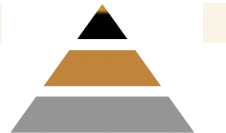
Fon 0 26 71 / 73 45

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 Jahrgang war geprägt von Frostschäden. Der Austrieb war relativ früh und die Weinberge hatten auf Grund der hohen Temperaturen einen frühen Wachstumsschub. Anfang Mai kam das was keiner brauchte: der Frost. Er sorgte dafür, dass viele junge Triebe die Frostnächte nicht überstanden und somit abstarben. Somit war der Ertrag sehr dezimiert, was sich in den späteren Weinen durchaus positiv bemerkbar machte. Qualitativ ist der Jahrgang als überdurchschnittlich einzustufen. Quantitativ als sehr gering.

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.