



WEINEXPERTISE

Macher Christian Hirsch
Anbaugebiet Württemberg
SEKT »WILD BRUT«

...logisch oder? Wie auch sonst sollte Christians Edelsprudler heißen. Er und seine Frau wurden häufig gefragt wie es der Brut, also dem Nachwuchs, so geht...

Geschmack Brut
Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay
Kategorie Deutscher Sekt
Inhalt 0,75 L
Art.-Nr. 204
EAN 4036234002110
Alk. 12,0% Vol
RZ 7,9 g/L
GS 7,1 g/L
Lage Spätreife Lagen, vorgezogene Lese
Boden Mittelschwerer Keupergrund
Vinifikation Ganze Trauben händisch in die Presse gelegt. Sanfte Anpressung, nur die ersten 66% des ablaufenden Mostes werden für den Sekt verwendet. Kühle Vergärung des Sektgrundweins. Anschließend für über 34 Monate in **traditioneller Flaschengärung** auf der Hefe gereift.
Farbe Hellgelb, silberglänzende Reflexe
Charakter Sehr eleganter und nobel feinfruchtiger Edelsprudler.
Kulinarik Top Aperitif
Trinktemperatur 8 - 10°C
Allergene Enthält Sulfite



Abfüller/Bottled by Christian Hirsch. Kastanienstraße 1. 74211 Leingarten.
Tel 07131 401682. Fax 07131 403493. Christian.Hirsch@HirschWeine.de

www.Hirsch.Wine

HIRSCH IST WILD.