

WEISSBURGUNDER SEKT

brut

Müller-Catoir



CHARAKTER

Der Weissburgunder Brut begeistert mit einem vielschichtigen Bouquet aus reifen Äpfeln (Cox Orange, Goldparmäne), kandierter Zitrusfrucht und deutlich ausgeprägten Brioche-, Hefegebäck- und Nussnoten. Die außergewöhnlich lange Hefelagerung von rund 66 Monaten verleiht ihm zusätzliche Tiefe, cremige Textur und eine feine, salzige Mineralität.

Am Gaumen zeigt er sich druckvoll und zugleich elegant mit reifer Perlage, cremigem Mousseux und einer klaren, spannungsreichen Struktur. Der lange Ausbau auf der Hefe sorgt für komplexe autolytische Noten, die in einem sehr nachhaltigen, fein ausbalancierten Abgang münden.

Die Grundweine für unsere traditionellen Sekte stammen aus Vorlesen frischer, gesunder Trauben in unseren Haardter Weinbergen. Einer sehr schonenden Saftgewinnung mittels Ganztraubenpressung folgt die kühle Vergärung. Die zweite Gärung geschieht mit Hilfe der traditionellen Champagnermethode. Die sich anschließende Reifezeit auf dem Flaschenhefelager beträgt mindestens 18 Monate.

ERNT

Selektive Handlese

AUSBAU

Traditionelle Flaschengärung

WEINBERG

Region: Pfalz

Lage: Gemarkungen um Neustadt/Wstr.

Boden: Müller-Catoir

Ertrag: 55 hl/ha

KLASSIFIKATION

VDP.Sekt

GÜTEKLASSE

Sekt b.A.

ANALYTISCHE DATEN

Alkohol: 12,5 % vol.

Säure: 8,1 g/l

Restsüße: 4,2 g/l

Müller-Catoir
Weingut

Weingut Müller-Catoir, Mandelring 25, Haardt,
67433 Neustadt an der Weinstraße

19  10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

WEB www.mueller-catoir.de MAIL info@mueller-catoir.de

TELEFON +49 (0)6321 28 15