

Sekt Cuvée N°20 Extra brut

Vinpaket:	2023:08 Weingut Reinhold und Cornelia Schneider
Namn:	Sekt Cuvée N°20 Extra brut
Årgång:	Cuvée av olika årgångar, främst 2016 och 2017.
Druvsort:	50% Chardonnay och 50% Pinot noir
Kvalitet:	Spätlese *** Innehåller sulfit
Växtläge:	Nordsluttningarna av Kaiserstuhl.
Volym:	750 ml
Vinmakeri:	Fullt utjäst. Vinet har vilat minst 5 år på jästfällningen. 40% av vinet har vilat på 500 liters tyska träfat och 60% på ståltank. Methode Champenoise. Är ett brut nature d v s ingen dosage. Handplockade druvor. Inga bekämpningsmedel eller konstgödsel i odlingen.
Dricks lämpligen år:	Drickfärdigt men lagringsbart
Serveringstemperatur:	12 °C
Alkohol:	12,5 % Vol.
Syra:	6,8 g/l
Sockerkhalt:	4 g/l
Beskrivning:	Typisk doft av brioche. Smak av kvitten och päron. Fint perlage och friska syror.
Passar till:	En sekt att kombinera med en förrätt där de friska syrorerna och mineraliteten kan samspela med maten. Tänk tillagade skaldjur!

Egna anteckningar: