

EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

GROSSE CUVÉE

2

| | |
|---------------------------|------------------------------|
| Qualitätsstufe | Deutscher Sekt |
| Geschmacksrichtung | extra brut |
| Alkohol | 12 % vol. |
| Rebsorten | 100% Chardonnay |
| Versektung | traditionelle Flaschengärung |
| Jahrgang | 2014 |

Charakter

Dieser Jahrgangssekt besteht aus 100% Chardonnay und reifte 6 Jahre lang in der Sektflasche auf der Hefe. Er duftet nach Brioche, weißem Pfirsich und Zitrus. Am Gaumen präsentiert er sich präzise mit feiner Perlage, die lang anhält. Das Entwicklungspotential dieses Sektes auf der Flasche ist immens, seine Mundfülle und Geschmeidigkeit wird mit den Jahren weiter zunehmen.

Entstehungsgeschichte

Die GROSSE CUVÉE stellt die qualitative Spitze des Gemeinschaftsprojekts der Weingüter Aldinger in Fellbach und Wöhrwag in Untertürkheim dar, in dem die gegenseitige Erfahrung und Beziehung genutzt wird, um gemeinsam Sekte der höchsten Qualitäten zu erzeugen. Viele Proben und eine mehrjährige Suche nach den geeigneten Sorten und Weinbergen gingen voraus. Mit Volker Raumland wurde der wohl erfahrenste Sektmacher engagiert, der mit seiner Weitsicht die Vision der zwei Winzer umsetzt.

Empfehlung als

als Essensbegleiter, wie z.B. Austern und Meeresfrüchten oder als prickelnde Untermauerung zu einem Empfang bei feierlichen Anlässen, sowie einfach, um sich etwas Gutes zu gönnen.

Trinktemperatur 6 – 8° C, großes Sektglas

