



Sekt BARTH 2011 ultra -brut nature-

- Rebsorte:** 100% Pinot Noir (Spätburgunder)
- Herkunft:** Rheingau, Boden: Lösslehm
- Vinifikation:** Nur 100% aromastarke Spätburgunder Trauben, handverlesen selektiert, werden direkt schonend als ganze Trauben gepresst, um einen Blanc de Noir zu erhalten. Versektet nach traditioneller Flaschengärung, über 48 Monate auf der Hefe gereift – handgerüttelt.
- Sektbeschreibung:** Der BARTH ultra – Spätburgunder weiß gekeltert. Außergewöhnlicher Jahrgangssekt für Kenner von Exklusivitäten – über 4 Jahre auf der Hefe gereift. Genießen Sie ihn mit besonderen Freunden und Familie oder mit Ihren guten Geschäftspartnern. Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend!
- Trinktemperatur:** 6-8 °C
- Analyse:** Säure: 5,4 g/l
Zucker: 1,3 g/l
Alkohol: 12,5 %vol.
- Zusätzliche Info:** „Wein ist unser Leben, Sekt unsere Leidenschaft“. Seit den 90er Jahren versektet das VDP-Weingut selbst – die Qualität kommt dabei nicht von ungefähr, sondern resultiert aus intensiver Arbeit im Weinberg und im Keller. Alle Sekte werden nach der traditionellen Methode, der klassischen Flaschengärung, versektet und bleiben in der Regel 24 Monate auf der Hefe.

