

Sekt PINOT BLANC brut - BIO



QUITTE – WEISSE BLÜTEN – RAHMKUCHEN

Der Schwärmer: lädt fröhlich zum Quittenquarkkuchen ein. Zuvor wirbelt seine feine Perlage kraftvoll blumig-weinige Aromen in die Nase. Zur erfrischenden Quitte gesellen sich weiße Blüten. Am Gaumen verwandelt der Weißburgunder-Sekt diese verspielte Kraft in tiefe und lange Intensität. Das Hefelager gibt Struktur und cremigen Schmelz, ohne die Typizität der Rebsorte zu überlagern.

Eigentlich ist der PINOT BLANC brut im Wein- und Sektgut Barth ein heimlicher Exot. Denn das Weingut versektet sonst nur Riesling und Spätburgunder. „Stilistisch ist der Sekt eine perfekte Abrundung unseres Sortiments“, sagt Winzer Mark Barth. Die Weißburgundertrauben wachsen auf den für den Rheingau typischen Lössboden. Der Most vergärt im Stahltank zum Sekt-Grundwein. Seine zweite Gärung durchläuft der PINOT BLANC brut in der Flasche. Er liegt 24 Monate auf der Hefe, bevor er handgerüttelt und degorgiert wird.

BEGLEITUNG

Mit seiner cremigen Kraft begleitet der PINOT BLANC brut besonders gut Speisen aus gekochtem Fleisch, wie Tafelspitz oder auch Rouladen, sowie kräftige Gemüsegerichte, wie etwa ein Ratatouille.

FAKTEN

Rebsorte: Pinot Blanc
Prädikat: VDP.GUTSSEKT
Weinlage:
Bodenart: Lösslehm

Inhalt: 0,75Ltr.
Säure: 6g/l
Restsüße: 3,80g/l
Alkohol: 12,50% Vol.
Trinktemp.: 6-8°C



WEINGUT

Beim Thema Sekt ist Winzer Mark Barth Überzeugungstäter – in der Branche gilt er als Pionier des Riesling Lagensekts. „Ich will die Rebsorte pur zeigen und sie mit der Machart, der traditionellen Flaschengärung, noch unterstützen. Das lange Hefelager gibt dem Sekt Kontur, Cremigkeit und seinen individuellen Charakter“, sagt er. Für Barth bedeutet das, bereits den Grundweinen eine entsprechende Ausdrucksstärke zu verleihen. Ökologischer Anbau und schonende Lese sind dabei so selbstverständlich, wie die Selektion der Trauben, die sanfte Ganztraubenpressung und viel Handarbeit – rund 55-mal wird eine Flasche Sekt angefasst, bevor sie in den Verkauf geht.