

# Winzer der Rheinhessischen Schweiz

## 55597 Wöllstein

---



### 2015er Wöllsteiner Rheingrafenstein Scheurebe Sekt b.A. halbtrocken *Goldener Kammerpreismünze*

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Flaschengröße       | 0,75 Ltr.  |
| Vorhandener Alkohol | 12,4 % vol |
| Gesamtsäure         | 5,8 g/l    |
| Restzucker          | 38,2 g/l   |
| Trinktemperatur     | 5-8 °C     |

#### **Beschreibung:**

Frischer, süßer Geschmack von reifen Früchten. Die milde Süße unterstreicht die üppige Fruchtnote.

#### **Klassische Flaschengärung:**

Bei der traditionellen Methode der Sektherstellung findet die zweite Gärung in der einzelnen Flasche statt, die der Sekt erst zum Genuß wieder verlässt.

Nach der zweiten Gärung ruht und reift der Sekt mehrere Monate auf seiner Hefe im dunklen und kühlen Keller. Danach werden die Flaschen waagrecht in so genannte Rüttelpulte gesteckt, vier Wochen lang täglich vorsichtig gedreht und gleichzeitig immer steiler mit dem Kopf nach unten ausgerichtet. Nach diesem aufwendigen Prozess hat sich die Hefe vollständig im Flaschenhals angesammelt. Die Flaschenhälse werden in eine Kältesole getaucht, sodass die Hefe gefriert.

Wird die Flasche nun geöffnet, platzt der Hefepfropfen heraus. Die Flasche wird wieder mit einem Stopfen verschlossen und mit einem Draht, der so genannten "Agraffe", gesichert.