VINOVERSUM

Seit 1994



Magnum «Brut Sauvage» Sauvignon Blanc Sekt 2020

Produzent Oliver Zeter

Land/Gebiet Deutschland/Pfalz

Appellation Pfalz

Produkt Grossflaschen Schaumweine Traubensorte(n) Sauvignon Blanc (100%)

Anbau Traditionell

Ausbau 10-monatiges Hefelager auf

der Flasche

Alkoholvolumen 12.0%
Restzucker 10.2 g/l
Allergenhinweise Enthält Sulfite

Vegan Ja

Trinktemperatur 6 bis 8 Grad

Optimaler Genuss jetzt trinkbereit bis innert drei Jahren

Inhalt/Gebinde 1.5 ltr / 3er Kt

Preis CHF 45.00

Der «Brut Sauvage» ist ein Jahrgangssekt und besteht zu 100 Prozent aus Sauvignon Blanc. Diese sehr aromatische Rebsorte reift früh aus und die Herausforderung besteht für den Winzer darin, den Charakter der Sorte auf charmante Art auch bei einem Sekt in Szene zu setzen. Es bedarf dafür viel Erfahrung mit dieser wilden (franz, sauvage) Rebsorte. Die Trauben stammen aus Hanglagen um die Gemeinden Edenkoben und Rhodt und die Lese wurde bewusst sehr früh durchgeführt, um die nötige Frische und Säure zu gewährleisten.

Der im Flaschengärverfahren erzeugte Sekt von Oliver Zeter lag mindestens zehn Monate (je nach Charge) auf der Hefe. Die wilde und fruchtige Art dieser Rebsorte verbindet sich mit einer packenden Länge und Frische, was Lust macht auf ein nächstes Glas! Im «Brut Sauvage» finden Sie die ganze Erfahrung von Oliver Zeter im Umgang mit der Traubensorte Sauvignon Blanc.