



PETER ZEMMER MILLESIMATO BRUT

Rebsorten: Chardonnay, Riesling

Herkunft: Die Trauben dieses besonderen Schaumweines gedeihen auf einer Höhe von 450 Metern ü.d.M. Die günstige Lage der Weinberge rund um Buchholz, die ideale Sonneneinstrahlung und die gute Durchlüftung der Weinbeeren lassen die Trauben dieser Sorte mit einem hervorragenden Säure-/Zuckerverhältnis heranwachsen.

Hektarertrag: 65 hl

Vinifikation: Nachdem die Trauben abgepresst und entrappt worden sind, wird der Most mit Reinzuchthefen beimpft und im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur von 19 °C vergoren. Die zweite Gärung findet nach der Méthode Charmat im Drucktank statt. Der jung vergorene Wein reift dann für 6 bis 9 Monate bei 14 °C auf der Hefe weiter. Anschließend wird der Sekt von den Hefen getrennt, abgekühlt und in Flaschen abgefüllt. Eine weitere Reifezeit von 3 Monaten steht diesem edlen Schaumwein noch bevor, bis er zum Verkauf freigegeben wird.

Charakteristische Eigenschaften: Ein vollendeter Sekt. Frisch, fruchtig, elegant mit einer feinkörnigen, einheitlichen und anhaltenden Perlage.

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen

Geruch: fein, zart fruchtig, leicht nach Hefe

Geschmack: frisch, lebhaft, leicht mild, mit ausgewogener Fülle

Speisenempfehlung: hervorragend als Aperitif

Serviertemperatur: 6 – 8 °C

Lagerfähigkeit: 2 – 4 Jahre

