

"Sekt vom Hiss" Pinot Brut Winzersekt



Name:	"Sekt vom Hiss" Pinot Brut Winzersekt
Artikel Nr.:	20017
Hersteller:	Weingut Hiss
Herkunft:	Deutschland
Region:	Baden
Rebsorte:	95% Pinot Meunier, 5% Grauburgunder
Farbe / Art:	weiß und prickelnd
Geschmack:	Brut
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	12,5%
Beschreibung:	Feine Andeutungen der Flaschengärung mit zurückhaltenden Hefe- und dominanten Fruchtnoten in der Nase. Am Gaumen ein prickelndes Erlebnis mit markantem Fruchtspiel und harmonischer Säure. Frisch und feinperlig.
Herstellung:	Die reifen Trauben werden zum optimalen Zeitpunkt geerntet und schonend gepresst. Der Sekt wird im hochwertigen, traditionellen Verfahren der Flaschengärung hergestellt. 9 Monate lang ruht der Wein in den Originalflaschen auf den Hefen, dann werden sie von Hand gerüttelt.
Hersteller-information:	Das Weingut Hiss liegt in Eichstetten am berühmten Kaiserstuhl im Weinanbaugebiet Baden und wurde 1962 von Karl Heinz Hiss als erstes Weingut in Eichstetten gegründet. Schon sein Vater Karl Hiss hatte den Grundstock durch handwerkliches Geschick als Holzküfer und Winzer gelegt. Inzwischen hat der staatlich geprüfte Weinbautechniker Andreas Hiss das Zepter in dritter Generation übernommen und führt das Weingut mit viel Schwung und innovativem Geist. Zusammen mit Ehefrau Alexandra und gut qualifizierten Mitarbeitern baut er die gewachsene Qualität des Familienbetriebs weiter aus. Die Philosophie besteht in einem qualitätsorientiertem Weinbau durch Ertragsreduzierung, nachhaltige Bodenbewirtschaftung durch stetige Humusversorgung und blühende Einsaaten von Gräsern und Blumen. Inzwischen werden rund 22 ha Rebfläche bewirtschaftet, aus der rund 180.000 Liter Wein erzeugt werden.
Servier-empfehlung:	Als Aperitif, zu feinen Käsesorten oder zum Dessert ein Genuss! Empfohlene Trinktemperatur 12-14°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 12,5%
Lagerfähigkeit:	ca. 3-5 Jahre