

SCHAUMWEIN

SEKT - MOUSSEUX DE LUXE

Rebsorte	Riesling	Alkohol	12,5 %vol
Herkunft	Niederösterreich	Säure	6,5 g/l
Qualitätsstufe	Sekt	Restsüße	brut
Trinktemperatur	8°C		

Verkostung	Helles Gelbgrün, charmantes Mousseux, feine Anklänge von gelben Früchten, zarte Blütenaromen, ein Hauch von Blütenhonig, saftig, mineralisch langer Abgang.
Speisenempfehlung	Idealer Begleiter für Amuse-Buche, zu Fisch und Meeresfrüchten, hellem Fleisch und Geflügel, bunte Blattsalate, Anti Pasti und vieles mehr. DAS Getränk für festliche Anlässe oder klassisch als Aperitif.
Lese	selektive Handlese des Sektgrundweines
Lese gradation	16,5 KMW
Vinifizierung	ohne Fermentation, schonend gepresst, kontrolliert bei 16 Grad vergoren



ZÖBINGER HEILIGENSTEIN



Der Zöbinger Heiligenstein, mit seinem rötlich verwitterten Wüstensandstein, dem Zöbinger Perm und den Konglomeraten aus Vulkanbestandteilen, gibt dem Riesling, durch die nach Süden ausgerichteten Terrassen, die ein Heranreifen bis weit in den November erlaubt, das charmante Bukett. Meist mit Anklängen an Aprikosen-, Pfirsich- und Zitrusfrüchten, das durch die lebendige Säure sehr rassig und anhaltend wirkt. Das harte Muttergestein gibt die lagenspezifischen Mineralstoffe in die Traube ab.

Die Weingärten liegen in einem geschlossenen Naturschutzgebiet. Zwischen den Rebflächen finden sich geschützte Trockenrasen-Flächen mit einer darauf gedeihenden Flora und Fauna wie sie ansonsten nur in weit südlicheren, mediterranen Gegenden anzutreffen sind.

Höhenlage: 250m - 320m

Boden: Urgestein

WEINGUT PETER SCHWEIGER · IM GRÜBL 25, 3561 ZÖBING, AUSTRIA

+43 664 45 10 162 · OFFICE@SCHWEIGER-WEIN.AT · WWW.SCHWEIGER-WEIN.AT