



VON OTHEGRAVEN KANZEM AN DER SAAR

2018

VON OTHEGRAVEN BRUT JAHRGANGSSEKT

BRUT

Unser 2018er Jahrgangssekt reifte mehr als 6 Jahre auf der Flasche, bevor er abgerüttelt und degorgiert wurde. Feinrauchiges Bukett mit Aromen von herben Zitrusfrüchten wie Zitrone und Grapefruit, dazu süßliche Gelbfruchtnoten von Mirabelle, gelbem Apfel, Birne und dezent hefig-nussigen sowie zart floralen Anklängen. Am Gaumen präsentiert sich der Jahrgangssekt sehr harmonisch und ausbalanciert. Das lange Hefelager macht sich hier sehr positiv bemerkbar und verleiht dem Schaumwein ein angenehmes Mousseux und fein hefige Textur, die zusammen mit der reifen Säure, den fein mineralischen Noten und dem dezent fruchtbetonten Nachhall für einen recht noblen Gesamteindruck sorgen.

Dieser Sekt harmoniert wunderbar mit Krustentieren und Meeresfrüchten wie frischen Muscheln, zartem Geflügel- oder Kalbsfleisch sowie leichten Vorspeisesalaten.

ALKOHOL	12,5 % vol
RESTSÜSSE	7 g/l
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Fisch, kalte Vorspeisen, Pasta, Geflügel

