Schloß Frankenberg

2020 Schloss Frankenberg Sekt Brut Nature – Selection Maximilian Löw –

Trad. Flaschengärung "Méthode Champenoise" (Deutscher Sekt B.A. Franken)

Rebsorte: Weissburgunder, Chardonnay, Silvaner, Riesling.

Boden: Mergel und Keuper

Lage: Louisenberg, Süd-Südostausrichtung, Steillage

Ausbau: Selektiver Handlese, schonende Ganztraubenpressung. Gärung temperaturkontrolliert. Der Wein liegt mehrere Wochen auf der Vollhefe, die Feinhefe bleibt unter mehrfachem Aufrühren bis kurz vor der Versektung im Wein. Auf Schönung und den Einsatz von Enzymen wird weitgehend verzichtet. Anteilig BSA & Ausbau in gebrauchten Barriques.

Analyse: 12,5% vol., Säure 8,5g/l, Restsüße 2g/l

Trinkreife: bis ca. 2030

Degustationsnotiz: Frisches, feinperliges Mousseux;
In der Nase Anklänge an reife Äpfel, Birnen & Aprikosen-Tarte, Zesten verschiedener Zitrusfrüchte, begleitet von Brioche und feinem hellen Salz-Karamell, ausgeglichener eleganter Körper mit Druck.

Speisenempfehlung: Perfekt als Aperitif & zu feierlichen Anlässen; passend zu Fingerfood, Meeresfrüchten, frischen Austern.

Schloßabfüllung, vegan

SCHLOSSGUT FRANKENBERG GMBH & CO. KG • SCHLOSS FRANKENBERG 1 • D-97215 WEIGENHEIM
MANAGING DIRECTOR: REMO LETRARI
COMMERCIAL REGISTER FÜRTH HRA 10640 • TAX NUMBER 252/175/58800 • TAX ID DE306024021
BANK DETAILS IBAN: DE40 7606 9559 0104 8102 10 • BIC: GENODEF1NEA
EMAIL: INFO@SCHLOSS-FRANKENBERG.COM • PHONE: +49 (0) 9339-97140 • FAX: +49 (0) 9339-9714117