



WINZERSEKT

PINOT CUVÉE SEKT BRUT

2015 · BRUT

14% vol. vorh. Alkohol • 0,7g/l Restzucker • 5,1g/l Säure



DIE LAGE

„Glottertäler Eichberg“, Einzellage „Wisser Eck“
Verwitterter Gneis



DER AUSBAU

Die Trauben wurden zu Beginn der Hauptlese geerntet – jede Sorte für sich. Im Anschluss wurden sie als ganze Traube gepresst und der gewonnene Saft über Nacht sedimentiert bevor die alkoholische Gärung im Stahltank erfolgte. Nach der Gärung wurde abgestochen und die weitere Lagerung folgte auf der Feinhefe. Im Frühjahr folgten die Assemblage und die Tirage-Füllung. Im Frühjahr vollzog der Grundwein die 2. Gärung auf der Flasche. Nach 14 Monaten Lagerung wurde der Sekt degorgiert



DER SEKT

Dieser Winzersekt überzeugt den Gourmet mit einem kräftigen Gelb, angenehmer Hefenote, einer feinen Perlage und animierender Säure.

WEINGUT OTTO & MARTIN FREY

Im Brühl 1 • D-79211 Denzlingen • Breisgau
Telefon 0 76 66 • 52 53 • Fax 0 76 66 • 23 14
info@frey-weine.de • www.frey-weine.de

