



WINZERSEKT

PINOT CUVÉE SEKT BRUT

2017 · BRUT

12% vol. vorh. Alkohol • 6g/l Restzucker • 6,8g/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 Holzfass erfolgte. Nach der Gärung folgte ein Biologischer Säureabbau und die Lagerung auf der Feinhefe. Im Frühjahr folgten die Assemblage und die Tirage-Füllung. Es folgte 2. Gärung auf der Flasche. Nach 18 Monaten Lagerung wurde der Sekt degorgiert



DER SEKT

Dieser Winzersekt überzeugt den Gourmet mit einer dezenten rose Farbe, eine angenehmer Hefenote, einer feinen Perlage und einer 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