



Expertise



2018 Rausch Sekt Brut nature

Jahrgang: 2018
AP.Nr.: 16-23
Boden: Devon-Schiefer & Diabas
Leseart: 100 % Handlese

Lesegut: 100 % eigene Trauben
Ausbau: 100 % im neutralen Fuderfass
Geschmacksrichtung: Brut nature
Klassifikation: VDP.SEKT.PRESTIGE

Charakter

Unsere Traubenlese begann 2018 damit, gesunde, aromatische Trauben für unseren Sekt zu ernten. Wir standen in regem Austausch mit dem weltweit anerkannten Sektexperten Volker Rauhand aus Flörsheim-Dalsheim und sprachen viel über den richtigen Lesezeitpunkt, die Beschaffenheit der Trauben und welcher Teil der Pressfraktion optimal für unseren Sekt sind. Der Sektgrundwein aus unserer VDP.GROSSEn LAGE „Saarburger Rausch“ wurde gemäß unserer langjährigen Weingutshistorie in traditionellen Fuderfässern ausgebaut. Familie Rauhand übernahm dann für uns die Versektung. Nach 48 Monaten Hefelager besticht er nun ganz ohne Dosage durch seine Balance zwischen Druck und Eleganz. Er ist tiefgründig, die Perlage äußerst fein.

Der cremige Charakter vereint sich mit einer gewissen Frische und animierender Präzision.

Aus Gründen der Nachhaltigkeit haben wir uns bewusst dazu entschieden, keine Kapseln mehr für unsere Sekte zu verwenden.

Analyse

Alkohol	12,0 vol %
Restzucker	1,2 g / l
Säure	6,7 g / l

Speisenbegleitung

Als Aperitif; zum säuremilden Dessert, zu Kalbsröllchen (gefüllt mit grünem Spargel und Ziegenfrischkäse)

