

St. Laurentius Chardonnay Sekt Brut *Sektgut St. Laurentius*

Hinter dem Sektgut St. Laurentius steht die Tradition der Winzerfamilie Klaus Herres aus Leiwen an der Mittelmosel. Im Jahre 1982 begann Klaus Herres nach Übernahme des väterlichen Betriebes mit der Herstellung von Sekt. Die Größe des Betriebes beträgt ca. 12,5 Hektar. Auf Schiefer, Lehm und Sandböden werden Riesling, Spätburgunder, Chardonnay, Weißburgunder, St. Laurent und Auxerroise angebaut. Von der Erfolgsgeschichte des Sektguts, welches 1998 erstmals mit der DLG-Auszeichnung als Nummer 1 unter den Sekterzeugern Deutschlands geehrt wurde, zeugen der anhaltende Erfolg und zahlreiche Auszeichnungen. So wird St. Laurentius Sekt beispielsweise im Schloss Bellevue ausgedient.

Die Sekte sind klassisch in der Flasche vergoren, von Hand gerüttelt und in traditionell langer Lagerung gereift. Für jede Geschmacksrichtung ist bestens gesorgt. Finesse, Faszination und Sortencharakter sind hierbei oberstes Gebot.

Neben der Erzeugung eigener Sekte gehört auch die Lohnversektung, unter anderem für unser „Haus der Weine - Fritz Steinlein“, zum Tätigkeitsfeld. Der Ausbau der Sekte erfolgt hauptsächlich als Brut oder extra Brut.

Region: Leiwen – Mosel/Deutschland

Rebsorte: Chardonnay

Alkoholgehalt: 12,5 % vol.

Lagerdauer: 3 – 5 Jahre

Restzuckergehalt: 8,5 g/l

Säuregehalt: 7,4 g/l

Serviertemperatur: 8 ° C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 4 260 131 310 331



Art.-Nr. 14020

Charakteristik: Ein feinperliger Spitzensekt aus der Rebsorte Chardonnay. Prickelnde Aromen nach Walnuss, Melone, exotischen Früchten, und Stachelbeere machen diesen Sekt zu einem wahren Trinkgenuss. Er ist sehr gehaltvoll, extraktreich, hat viel Schmelz und ist cremig im Abgang.

Passend zu: Zu jeder Gelegenheit, gut gekühlt als Aperitif