



Jahrgangssekt »Brut Nature«

Gut Wilhelmsberg

Ein neues altes Weingut in Franken, »Gut Wilhelmsberg« aus Kitzingen, das der junge Lukas Herrmann als engagierter Kellermeister in die Zukunft führen soll. Auf Bio-Bewirtschaftung hat er bereits umgestellt. Es ist eine Monopol-Lage, die dem Weingut seinen Namen verleiht. Eine sehr schöne, aber extrem trockene Südlage mit sehr kargen Kalk-Boden. Eine Herkulesaufgabe, diese so an organischer Masse aufzubauen, daß ihre Reben den Herausforderungen der Klimakrise widerstehen können. Doch Lukas Herrmann geht die Aufgabe dynamisch an und hat mit diesem Sekt aus erstem, eigenen Jahrgang bereits für Furore gesorgt, gehört er doch zu den besten seiner Art in Franken.»Brut Nature«, furztrocken, ohne Zucker, und mit nur minimaler Schwefelung hat er ihn auf den Markt gebracht. Mutig und selbstbewußt. Ein Statement. Sein kraftvoll würziger Silvaner-Sekt wirkt in druckvoll persistentem Blasenspiel ungemein anregend und demonstriert den Anspruch des jungen Wilhelmsberg-Teams. Dies ist das erste Degorgement. Den Rest der Partie will man noch auf der Hefe reifen lassen, aber immer wieder kleine Partien, frisch von der Hefe gezogen, auf den Markt bringen. Ein rasanter Auftakt, der gespannt erwarten läßt, was da noch kommt.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Muschelkalk
Besonderes: Unbedingt dekantieren.
Naturland® zertifiziert.
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Degorgiert, leichte
Filtration
pH-Wert: 3.15

0,75l
DFW20302



www.weinhalle.de