



# HAUSSEKT "VILLA SCHMID"

#### Wein

Name Haussekt Villa Schmid

Jahrgang 2017

Bezeichnung Qualitätssekt

Qualitätslinie Premium

**Rebsorten** 90% Chardonnay 10% Blauburgunder

Herkunftsgebiet Südtirol

**Anbauweise** Spalier

Wimmen | Schonende Lese von Hand

Vinifizierung Flaschengärung nach

Champagnermethode

# Beschreibung und Informationen

Dieser Sekt ist ein wahres Juwel unserer Kellerei. Wir kreieren diesen Haussekt nun schon im 15. Jahr und sind sehr stolz auf die Entwicklung. Der Grundwein wird behutsam auf die Flasche gezogen und nach einer mindestens 3-jährigen Reife auf der Feinhefe, degorgieren wir diesen Sekt bei einem befreundeten Weingut. Der Geruch erinnert an Ananas, Apfel und fruchtige Aromen, im Gaumen präsentiert er sich sehr cremig, rund und mild mit einer feiner Perlage.

## Speiseempfehlungen

Ideal als Aperitif, zu allerlei Vorspeisen und auch als ganzheitlicher Begleiter zu jedem Festessen. Die ideale Serviertemperatur liegt bei 8°.

### Analytische Daten

Alkoholgehalt 12% Vol

Restzucker 10 g/l

**Gesamtsäure** 6,5 g/l