

2014 ASSMANNSHÄUSER HÖLLENBERG SPÄTBURGUNDER BLANC DE NOIR SEKT B.A. BRUT

Charakteristik weiche Burgunderart, mind. 24 Monate Hefelager

Geschichte In Assmannshausen wird mindestens seit 1507 Spätburgunder angebaut. Ab dem Jahre 1740 überwiegt der Anbau von „Klebroth“ am Höllenberg, wie der Spätburgunder im Rheingau damals genannt wurde und seit dem 19. Jahrhundert ist er fast ausschließlich mit der anspruchsvollen Spätburgunderrebe bestockt.

Lage „Höllenberg“ leitet sich aus altdeutschen „helda“ ab (=steiler Hang). Der Boden des bis zu 65% steilen Weinberges besteht sehr homogen aus violett gefärbtem Phyllitschiefer.

Die 17 ha des Weingutes liegen in den historischen Grenzen der Lage Höllenberg, die zu den besten Parzellen des Höllenbergs zählen. Diese befinden sich in dem vom Rhein abgewandten Taleinschnitt mit reiner Süd-Ausrichtung.

Analyse

Alkohol:	12,5 %vol.
Restzucker:	2,1 g/l
Säure:	6,9 g/l

Speiseempfehlung zum Aperitif, Lachshäppchen

Enthält Sulfite

Info zu den Lagensekten von Kloster Eberbach:

Der Rheingauer Riesling mit seiner rassig-pikanten Frucht und der Spätburgunder, der auch in der Champagne weit verbreitet ist, eignen sich besonders gut zur Sektherstellung.

Nur sorgfältig selektierte Trauben aus unseren renomiertesten Lagen werden als Grundwein für unsere exklusiven Lagensekte ausgewählt – ein feinerlicher Genuss!

Die Herstellung dieser hochwertigen Sekte geschieht nach dem traditionellen Flaschengärverfahren. Das heißt, dass die Sekte auf der Flasche die 2. Gärung vollziehen und anschließend mindestens 9 Monate heranreifen. Im Zuge des Degogierens wird die Hefe entfernt. Durch die Versand-Dosage erhält der Lagensekt seinen letzten Schlift.

