SCHMIDT

2021 / 2023



SEKT PRESTIGE

Auf eiszeitlichen Gletschermoränen gelegen, verschreiben wir uns der Feinheit und Präzision. Es geht um Proportion, nicht Wucht. Karge von Geröll und Schotter durchzogene Böden, wie sie uns vor etwa 10.000 Jahren der Reihtalgletscher herangeschliffen hat, prägen die mineralische, salzige und fast kristalline Struktur unserer Weine. Ihnen dieses einzigartige Terroir schmeckbar zu machen ist unser erklärtes Ziel.

Unsere Sekte werden aus den klassischen Champagnersorten wie Chardonnay und Spätburgunder hergestellt. In mühevoller Handarbeit, der traditionellen Flaschengärung, entstehen hier Schaumweine auf höchstem Niveau.

Der Sekt Prestige markiert die Spitze unserer Sektherstellung. Assembliert aus 50% Pinot Noir und 50% Chardonnay der Jahrgänge 2019 und 2021, offenbart er ein faszinierendes Spiel aus feinen Briochenoten, Quittenduft und frischer Apfelschale. Das feinperlige Mousseux umspielt den Gaumen, während eine saftige, präzise Säure und eine salzige Mineralität den Abgang tragen. Ein Sekt für anspruchsvolle Genießer, der Eleganz und Struktur in perfekter Harmonie vereint.

Flaschengröße in L	0,75	**Alkoholgehalt**	12,5 % vol
Säure	6,5 g/l	**Restsüße**	8,9 g/l
Geschmack	brut	**Trauben**	Chardonnay, Spätburgunder
Anbaugebiet	Gletschermoräne: sandiger Lehm mit Schotter und Geröll	**Lese & Ausbau**	Handlese, Ganztraubenpressung, teilweiser Ausbau im Barrique, 5 jähriges Hefelager auf der Flasche, unfiltriert.
Allergene	Sulfite		

SCHMIDT AM BODENSEE
Hattnau 62
88142 Wasserburg / Bodensee
Telefon: +49 (0) 83829 432174
weingut@schmidt-am-bodensee.de
www.schmidt-am-bodensee.de