SCHMIDT

2019 / 2021

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 bildet mit einem Hefelager von über 5 Jahren die Spitze unserer Sektherstellung. 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay aus den Jahren 2019 und 2021 vereinen sich zu einem durchdringendem Spiel aus feinen Briochenoten, Quittenduft und Apfelschalen.

Flaschengröße in L	0,75	**Alkoholgehalt**	12,5 % vol
Säure	6,5 g/l	**Restsüße**	8,9 g/l
Geschmack kurz	brut	**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