

SEKT PRESTIGE

**Assemblage: 50% Chardonnay 50%
Pinot Noir Degorgiert: Oktober 2025**



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 Sekt 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 Briothenoten, Quittenduft und Apfelschalen.

Klassifikation	Assemblage: 50% Chardonnay 50% Pinot Noir Degorgiert: Oktober 2025	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