



## Magnum «Brut Sauvage» Sauvignon Blanc Sekt

Produzent	Oliver Zeter
Land/Gebiet	Deutschland/Pfalz
Appellation	Pfalz
Jahrgang	2020
Produkt	Grossflaschen Schaumweine
Traubensorte(n)	Sauvignon Blanc (100%)
Ausbau	10-monatiges Hefelager auf der Flasche
Alkoholvolumen	12.0%
Restzucker	10.2 g/l
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Optimaler Genuss	jetzt trinkbereit bis innert drei Jahren
Inhalt	1.5 ltr

Der «Brut Sauvage» ist ein Jahrgangssekt und besteht zu 100 Prozent aus Sauvignon Blanc. Diese sehr aromatische Rebsorte reift früh aus und die Herausforderung besteht für den Winzer darin, den Charakter der Sorte auf charmante Art auch bei einem Sekt in Szene zu setzen. Es bedarf dafür viel Erfahrung mit dieser wilden (franz, sauvage) Rebsorte. Die Trauben stammen aus Hanglagen um die Gemeinden Edenkoben und Rhodt und die Lese wurde bewusst sehr früh durchgeführt, um die nötige Frische und Säure zu gewährleisten.

Der im Flaschengärverfahren erzeugte Sekt von Oliver Zeter lag mindestens zehn Monate (je nach Charge) auf der Hefe. Die wilde und fruchtige Art dieser Rebsorte verbindet sich mit einer packenden Länge und Frische, was Lust macht auf ein nächstes Glas! Im «Brut Sauvage» finden Sie die ganze Erfahrung von Oliver Zeter im Umgang mit der Traubensorte Sauvignon Blanc.