



KLOSTERSEKT

Sektbeschreibung:

Dieser Sektklassiker zeichnet sich durch seine frische Fruchtigkeit im Duft aus. Aufgrund der langen Hefekontaktzeit von über 9 Monaten entsteht die feine Fülle am Gaumen. Das stabile Mousseux und die delikaten Fruchtaromen machen den KLOSTERSEKT zu einem prickelnden Erlebnis. Er kann sowohl als Aperitif, als auch als Begleiter von Vor-, Haupt- und Nachspeise getrunken werden. Unzählige sind die Mixmöglichkeiten (z.B. Kir Royal, Sekt Orange).

Zu Sorte und Herkunft dieses Sekts:

Unser KLOSTERSEKT wird aus den klassischen österreichischen Rebsorten Grüner Veltliner (60%) und Welschriesling (40%) komponiert. Die frischen Trauben werden vor der Hauptlese geerntet, um eine kräftige Fruchtaromatik zu erreichen.

Weingut Stift Klosterneuburg:

Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit einer Rebfläche von 108 Hektar zählt es zu den größten und renommiertesten Weingütern Österreichs. Die Weingärten befinden sich in ausgewählten Lagen von Klosterneuburg, Wien, Gumpoldskirchen und Tattendorf.

Seit dem Jahr 2009 ist es das erste klimaneutrale Weingut Österreichs.

Linie:

Der KLOSTERSEKT ist seit vielen Jahrzehnten ein österreichischer Sektklassiker, der sich sowohl in der Gastronomie als auch im Handel großer Beliebtheit erfreut.

Terroir und Vinifizierung

Herkunft: Das Traubenmaterial stammt von langjährigen Vertragswinzern aus dem nördlichen Weinviertel.

Ausbau: Edeltahltank

Hefekontakt: 9 Monate

Flaschengröße: 0,2l | 0,75l | 1,5l

Wein-Daten

Alkoholgehalt: 12% vol.

Restzucker: 10 g/l

Säure: 6,5 g/l

Serviertemperatur: 6-8 °C