Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

693001 2016

2016er Cuvée Sekt extra brut dt. Winzersekt - traditionelle Flaschengärung

SCHAUMWEIN

Weingut Wageck Pfaffmann

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Brioche, Zitrus & grüner Apfel im Glas
	Geschmacksrichtung	extra brut
	Leitaromen	Brioche, Zitrus, grüner Apfel, Hefenoten
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt zu Meeresfrüchten & Aperitif

Farbe	WEISS
Alkohol	12 % vol.
Verschluss	SEKTKORKEN
Enthält:	Sulfite

Trockener Pfalz-Winzersekt mit Brioche, Zitrus und grünem Apfel – feinperlig, elegant & mineralisch.

Der Cuvée Sekt Extra Brut vom Weingut Wageck ist ein lebendiger, trockener deutscher Winzer-Sekt aus der Pfalz, der höchste Qualität und klassische Flaschengärung miteinander verbindet. Diese Extra Brut-Cuvée vereint die Rebsorten Chardonnay, Spätburgunder und Pinot Meunier, deren Trauben von kalk- und mergelhaltigen Böden aus Bissersheim stammen und dem Sekt seine präzise Mineralität und frische Stilistik verleihen. Die traditionelle Herstellung mit langer Lagerung auf der Hefe von meist über 36 Monaten sorgt für eine außergewöhnlich feine, anhaltende Perlage und eine elegante Cremigkeit im Mund. Im Glas präsentiert sich der Cuvée Sekt Extra Brut in klarem Strohgelb mit funkelnden Reflexen; in der Nase verbinden sich Aromen von Zitrusfrüchten, grünem Apfel und Brioche-Noten zu einem vielschichtigen Bouquet. Am Gaumen zeigt er eine lebhafte, gut eingebundene Säure, feine Fruchtanklänge und einen langen, trockenen Abgang, der Frische und Charakter vereint. Dieser Sekt eignet sich hervorragend als Aperitif oder zu besonderen Genussmomenten und festlichen Anlässen, zum Beispiel zu Meeresfrüchten, Austern oder gegrilltem Fisch, bei denen seine Leichtigkeit und Mineralität besonders zur Geltung kommen. Mit seiner klaren Stilistik und präzisen Balance ist der Cuvée Sekt Extra Brut ein ausdrucksstarker Botschafter der Pfälzer Sekt-Tradition aus dem Hause Wageck.

Region — **Pfalz**

Die Pfalz ist ein 80 km langer Gürtel nördlich des Elsass im Schutz der Haardt gelegen. Sie ist mit knapp 23.500 Hektar die zweitgrößte geschlossene Rebfläche Deutschlands; Hier entstehen, besonders an der Mittelhaardt, Rieslinge von renommiertester Güte.

Erzeuger — **Weingut Wageck Pfaffmann**

Seit mehr als einem Jahrhundert steht der Name Wageck für Qualitätsweinbau im kleinen Ort Bissersheim. Mit Frank und Thomas Pfaffmann leitet nun die 5. Generation das Weingut in der nördlichen Pfalz. Mit guten Qualitäten gibt man sich hier nicht zufrieden, Thomas Pfaffmann will zu den besten Erzeugern Deutschlands gehören und darauf ist das gesamte Handeln ausgelegt. Alle Böden sind von tertiärem Kalk geprägt, was den Weinen eine wundervolle Finesse verleiht. Zusätzlich werden die Weinberge ausschließlich mit Kuhmist gedüngt. Bis auf die FUNDAMENT- Linie werden alle Wein spontan vergoren und zum großen Teil im Holz ausgebaut und gereift, um komplexe Weine mit eigenständigem Charakter hervorzubringen. Der Erfolg gibt Thomas Pfaffmann recht!

Rebsorten

60%	Chardonnay
20%	Pinot Meunier

Ausbau	Anteil in %	Ausbau Beschreibung	Duration
	100%	Barrique	7 Monate

Bewertung	Bewerter	Bemerkung
93 Punkte	Falstaff	

Stand 15.10.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Zutaten

Nährwertangaben/Durchschnittlicher Gehalt

Brennwert in kJ pro 100ml	301
Brennwert in kcal pro 100ml	72
Kohlenhydrate in g pro 100ml	1,2
davon Zucker in g pro 100ml	0,2

Stand 15.10.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de