OLIVER ZETER

BRAUSE

Meine Schäumer werden im Flaschengärverfahren erzeugt und liegen zwischen 10 und 42 Monaten auf der Hefe. Ausdrucksstarke Saufbrause mit französischem Akzent. Santé!

.....





SAUVIGNON BLANC

Der "Brut" ist ein Jahrgangs-Sekt aus 100 % Sauvignon Blanc. Die Trauben hierfür sind in Hanglagen um die Gemeinden Edenkoben und Rhodt gewachsen. Geerntet wurde bewusst sehr früh: Wir lesen Grundweine, die wir zu Sekt verabeiten und eben nicht möglichst hohe Weinmoste, die dann versektet werden. So gewährleisten wir Frische und Finesse.

Rebsorte(n) 100 % Sauvignon Blanc Flaschengröße(n) 75 cl und 150 cl Jahrgang 2016 Alkohol 12,02 % vol. Säure 6,9 g/l Restzucker 9,2 g/l Der "Brut" wurde im Flaschengärverfahren erzeugt und lag mindestens 10 Monate, je nach Charge auch länger, auf der Hefe. Die wilde und fruchtige Art dieser Rebsorte verbindet sich mit einer packenden Länge und Frische. Er macht einfach Lust macht auf ein nächstes Glas! Im "Brut" spiegelt sich unsere ganze Erfahrung im Umgang mit Sauvignon Blanc wider.