



Maître de Sabrage Brut

Deutscher Biosekt, Rheinhessen

Ein Blanc de Blancs als Glanzlicht der rheinhessischen Sektlandschaft.

Artikelnummer 6230.25

Weingut Weingut
HirschhofTobias
Zimmer

Region Rheinhessen

Jahrgang 2022



Degustationsnotiz

Hellgelb; Bukett mit frischen, gelben Früchten, floral-würzige Noten von Gebäck und Apfelblüten; frischer Auftakt, am Gaumen aromatisch und saftig, feinperlige, lang anhaltende Mousse, belebende, finessenreiche Struktur; feinfruchtiger Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Chardonnay (100%)



Lagern

Bis mindestens 2028
lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei
6-8 °C



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt



Delinat-Zertifizierung

1 Schnecke



Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	36 mg/l
Gesamte SO2	106 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	11.0 g/l
Analysedatum	23.04.2026

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: DE-ÖKO-039
Herkunft: DE
Abfüller: Sektkellerei Am Turm GmbH
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/6230.25

