

# Maître de Sabrage Brut

Deutscher Biosekt, Rheinhessen 2023

Hirschhofs Maître de Sabrage spielt die Klaviatur grosser Schaumweine.

**Artikelnummer** 6230.26

**Weingut** Weingut  
HirschhofTobias  
Zimmer

**Region** Rheinhessen

**Jahrgang** 2023



## Degustationsnotiz

Hellgelb; Bukett mit frischen gelben Früchten wie Pfirsich, 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%)



## Speisenvorschläge

Gebratenes Geflügel mit asiatischem Reis, leichte Gerichte, Aperogebäck



## Lagern

Bis mindestens 2030  
lagerfähig



## Genusstipp

Optimaler Genuss bei  
6-8 °C



## Verschluss

Naturkork



## Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	mg/l
Gesamte SO2	mg/l
Flüchtige Säure	g/l
Gesamtsäure	6.2 g/l
pH-Wert	
Restzucker	10.0 g/l
Analysedatum	10.01.2026

## Gesetzliche Angaben

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

## Weitere Informationen

[www.delinat.com/6230.26](http://www.delinat.com/6230.26)