



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Schwedhelm Pinot Brut Sekt

Artikel-Nr: 106015

ANBAUGEBIET Deutschland / Pfalz

REBSORTE(N) Spätburgunder, Chardonnay, Weißburgunder

KLASSIFIZIERUNG Sekt

ERZEUGER Weingut Schwedhelm

**AUSBAU** Klassisch – nach dem Vorbild des Champagner-Verfahrens – werden die Trauben früh gelesen und zusammen schonend verarbeitet und gepresst. Nach der Flaschengärung lagert der Sekt 2 Jahre auf der Hefe und wird ohne Dosage gegorgelt..

VERSCHLUSS Korkverschluss

**BESCHREIBUNG** Der Zellertal Brut zeigt seine Herkunft direkt: karg, kühl und voller Kalkstein-Mineralik. Am Gaumen offenbart sich grüner Apfel, Zitruszeste und dezente Spätburgunder-Frucht. Eine feine Brioche-Note tänzelt auf der Zunge, bevor das Zellertal wieder zupackt und angenehm ohne störende Restsüße im Abgang fordert.

**SERVIEREMPFEHLUNG** Als Aperitif, aber auch prickelnd zu Austern oder zu Jakobsmuscheln.

**SERVIERTEMPERATUR** 6 – 8 °C



Kaum etwas entfaltet so viel Kraft wie eine Vision, die rigoros in die Tat umgesetzt wird. Erst recht nicht, wenn hinter ihr zwei Brüder stehen. Seite an Seite, standhaft und zu allem entschlossen. Stephan und Georg Schwedhelm arbeiten nach der Übernahme des elterlichen Weinguts hartnäckig daran, das Zellertal wieder an die Spitze zu bringen. Mittlerweile wurde auch die Winzereite auf das Zellertal aufmerksam, die das Potenzial der Region erkannt hat. Die Schwedhelms räumten mit der Vergangenheit des Tals kompromisslos auf, und ihre Weine spiegeln diese Eigenständigkeit im besten Sinne wider. Sie versuchen gar nicht in ein Raster zu passen. Sie schmecken einfach nach dem Zellertal. Die kargen, massiv von Kalkstein und Ton durchzogenen Böden sorgen für einen kühlen, mineralischen und strahlend klaren Stil, sozusagen das Montrachet Deutschlands. Alle Rebstöcke stehen auf reinem Südhang mit bis zu 35 Grad Neigung und tanken ausgiebig Sonne. Das gibt den Weinen eine ausgereifte Fruchtaromatik und ausreichend Kraft und Fülle. Selten trifft man auf eine Kollektion, in der jeder einzelne Wein die Vision seiner Schöpfer so klar zum Ausdruck bringt.



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE