



Pressemitteilung WG Weingarten

Prickelndes zur Winterzeit – gegen die Wirtschaftsdepression

Klassischer Sekt aus der Rebsorte Auxerrois für die Stimmung

Weingarten - Die Rebsorte Auxerrois ergibt im südlichsten Zipfel des Kraichgau nicht nur einen Wein mit besonders feiner Frucht und eleganten Körper, sondern sie lässt sich auch vorzüglich zu klassischen Sekten verarbeiten. Der Grundwein wird besonders schonend verarbeitet und versektet. Daraus ergibt sich eine besonders animierende und feine Vielfalt von Aromen im fertigen Sekt.

Um sie genießen zu können, ist es notwendig, dass man diesen anspruchsvollen, aber keineswegs teuren Sekt nicht in aus schlanken Sektfloßen zu sich nimmt, sondern durchaus aus einem Weißwein- oder Rotweinglas, das sich nach oben hin wieder verjüngt, so dass die Düfte nicht verfliegen. In der Nase erinnert der Auxerrois-Sekt an Birne und Aprikose sowie Brotrinde und Limone. Die einzigartigen Muschelkalkverwitterungsböden rund um Weingarten entsprechen in etwa denen im Chablis-Kerngebiet und verleihen den Weinen zusätzlich zu den attraktiven Fruchtnoten stets eine feine Mineralität. Am Gaumen präsentiert er sich fruchtig und cremig, aber auch betont frisch, so dass er sich glänzend als Appetit-anregender Aperitif eignet, aber auch als Finale nach einem köstlichen Essen, um die Geschmacksnerven zu erfrischen.

Preis ab Kellerei: 9,75 Euro

<http://www.wein-weingarten.de>