Weingut Zehe-Clauß
Rheinhessenstraße 109
D-55129 Mainz-Hechtsheim
www.zehe-clauss.de

Die Weine für diesen Sekt wachsen in traditionellen Weinlagen, südwestlich der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt Mainz, im größten deutschen Weinanbaugebiet Rheinhessen. Die Reben holen mit bis zu sieben Meter langen Wurzeln ihre Nährstoffe aus tiefgründigen, kalkreichen Lößlehmböden. Unsere Weinberge werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet. Unsere Arbeitsweise im Weinbau ist darauf ausgerichtet, gute Traubenqualität mit ausgereiften, aromatischen Weintrauben zu erzeugen.

Pinot brut Sekt



Die deutsche Antwort auf „Champagner“.
Ein handgerüttelter Sekt aus ausgewählten Burgundersorten. Der über 10 Monate Reifezeit auf der Flasche genießen durfte.
Die Ernte der Weiß- und Grauburgunder-Trauben erfolgt zum perfekten Reifezeitpunkt. Der Weißburgunder vergärt gekühlt und langsam im Edelstahltank, um die feinen Aromen voll zur Geltung zu bringen. Der Grauburgunder vergärt im kleinen, gebrauchten Eichenholzfass, damit seine kraftvolle, „cremig runde“ Art noch mehr zum Ausdruck kommt.
Der Sekt ist im Duft dezent fruchtig, mit einem nussigen Aroma. Verführerisch der zarte Schmelz, anmutig, elegant und sehr ausgewogen.
Die traditionelle Flaschengärung bringt ein feiner Mousseux hervor.

Analysedaten	Alkohol:	12,0 Vol. %
Jahrgang 2024:	Restzucker:	6,3 g/l
	Säure:	6,2 g/l

DE-Öko-022
Deutsche Landwirtschaft

Unsere Philosophie:
„Sorgsam zur Natur
Geprägt von der Herkunft
Mit der Handschrift des Winzers
Für Leidenschaft am Genuss“

VEGAN