



Deutzerhof

WEINBAU SEIT 1574

2016

COSSMANN-HEHLE

RIESLING-CHARDONNAY-SEKT BRUT

TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Bei der Sektherstellung sind wir ja gerne etwas experimentierfreudig. Die Weine aus 2016 ließen schon direkt nach der Gärung erahnen, dass es ein außergewöhnlicher Jahrgang wird. Daher haben wir uns für eine Cuvée aus 80 % Riesling und 20 % Chardonnay zum Versekten entschieden.

Nach der ersten alkoholischen Gärung wird dem Jungwein im Frühjahr nochmals Zucker und Hefen zugesetzt, bevor er dann auf die Flaschen gefüllt wird. In der Flasche kommt es zur zweiten Gärung. Nach 7 Wochen ist die Gärung beendet. Die Heferückstände sinken zu Boden. Nach einer Lagerzeit von 22 Monaten wird der Sekt degorgiert, das heißt von der Hefe getrennt. Hierfür werden die Flaschen „gerüttelt“. Die Flaschen, welche bisher waagrecht gelagert wurden, werden jeden Tag um ein $\frac{1}{4}$ gedreht und dabei leicht in die Senkrechte bewegt. Dieses dient dazu, das Depot – die Heferückstände - in den Flaschenhals zu befördern. Beim Degorgieren wird der Flaschenhals mit den Heferückständen im Tauchbad eingefroren. Dann wird die Flasche geöffnet. Durch den Druck in der Flasche werden die Heferückstände herausgedrückt. Mit einer Fülldosage wird der Sekt wieder aufgefüllt und erst jetzt kommt der richtige Korken in die Flasche.

Durch die lange Lagerung auf der Hefe entsteht ein sehr feinperliger Sekt.

Der Riesling-Chardonnay-Sekt „Cossmann-Hehle“ ist nicht nur einfach ein Aperitif, sondern kann auch zu Salaten, Anti-Pasti oder leichten Fischgerichten serviert werden.

Alkohol: 12,5 % vol.

Restzucker: 9,2 g/l

Säure: 6,5 g/l

Weingut Deutzerhof – Cossmann-Hehle – D-53508 Mayschoss

Tel.: 02643-72 64 – Fax: 02643-32 32 – Internet: www.deutzerhof.de - e-mail: info@deutzerhof.de

KSK Ahrweiler - Kto.: 260 661 (BLZ: 577 513 10) – Volksbank Rhein-Ahr-Eifel – Kto.: 551 800 100 (BLZ: 370 100 50)