

Haussekt Villa Schmid

Wein



Name	Haussekt Villa Schmid
Bezeichnung	Qualitätssekt
Qualitätslinie	Villa Schmid
Rebsorten	Chardonnay
Anbauweise	Spalier
Lese	Schonende Handlese
Vinifizierung	Flaschengärung nach Champagnermethode

Weinbeschreibung und Informationen

Unser **VILLA SCHMID Sekt** ist ein echtes Juwel unserer Kellerei. Seit mittlerweile 20 Jahren kreieren wir unseren eigenen Haussekt und freuen uns besonders über die Entwicklung und den eigenständigen Charakter, den er über die Jahre gewonnen hat. Der Grundwein wird behutsam zur zweiten Gärung auf die Flasche gezogen und reift anschließend mindestens drei Jahre auf der Hefe. Die Degorgierung erfolgt in Zusammenarbeit mit einem befreundeten Weingut. In der Nase zeigt er fruchtige Aromen von Apfel und Ananas, begleitet von feinen Reifenoten. Am Gaumen präsentiert er sich cremig, rund und harmonisch, mit einer eleganten, feinen Perlage. Ein charaktvoller Sekt mit viel Zeit, feiner Frucht und eleganter Struktur – und ein besonderer Teil unserer VILLA SCHMID Linie.

Speiseempfehlungen

Unser **VILLA SCHMID Sekt** ist ideal als Aperitif und begleitet hervorragend eine Vielzahl von Vorspeisen. Dank seiner feinen Struktur und eleganten Perlage eignet er sich auch wunderbar als Begleiter durch ein ganzes Festmenü.

Ideale Serviertemperatur: 8 °C.