



Weingut Seeger Chardonnay Sekt Brut

Baden, Duitsland

KLIMAAT & TERROIR: Mild klimaat met veel zonneschijn. De bodem bestaat uit löss, leem en schelpenkalk.

VINIFICATIE: De vinificatie verloopt volgens de méthode traditionnelle met een tweede gisting op fles.

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Topklasse Sekt uit het zonnige Baden. Fris en harmonieus met een volle, fruitige smaak en een lang aanhoudende, verfijnde mousse. Je proeft brioche, hazelnoot en meloen.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer op 10 à 12 graden Celsius. Lekker als aperitief, maar ook zeer geschikt als begeleider van gerechten met vis, groenten, en wit vlees. Flammkuchen of quiches combineren ook goed met deze Sekt.



SEGER



In 1984 maakte Thomas Seeger zijn eerste wijn als student oenologie aan de Universiteit van Geisenheim. Langzaam nam hij steeds meer de leiding op zich over het wijngoed in Leimen dat al sinds 1707 in het bezit van de familie is. Onder Thomas groeide het bedrijf uit tot een van Duitslands topwijnhuizen. Met slechts 10 hectare heeft het al jaren vijf sterren in de toonaangevende Eichelmann-gids. Ondanks Thomas' talent en de hoge kwaliteit van zijn wijnen, is zijn motto heel eenvoudig: "Wijn moet gewoon lekker smaken". En zowel smaak als kwaliteit beginnen natuurlijk in de wijngaard. Weingut Seeger bewerkt zijn wijngaarden biologisch, maar is niet gecertificeerd. Ook de rendementen worden laag gehouden, waardoor de wijnen van Seeger worden gekenmerkt door structuur, rijkdom en gezond rijp fruit. Weingut Seeger maakt alleen droge wijnen van druiven die in het relatief warme en zonnige Baden goed rijpen. Vooral Weissburgunder en Spätburgunder, maar ook Grauburgunder en Blaufränkisch.