



SILBERBERG BRUT

Sekt g.U. Reserve
2019 – degogiert 10/2023

Boden: Schieferverwitterungsböden

Vinifikation: 50% Welschriesling & 50% Weissburgunder frühe Lese in Kleinkisten, Ganztraubenpressung, erste Gärung klassisch imahltank; Zweite Gärung in der Flasche und 44 Monate Hefelagerung;

Charakteristik: Das Bukett zeigt feingereifte Noten, zartrauchig, mineralisch, Hefegebäck, Gewürze, am Gaumen eleganter Bau mit sublimer Rasse, faszinierende Transparenz, feinstes Mousseux.

Alkohol: 12,0% vol.; **Dosage:** brut

Speisenempfehlung: Für alle freudigen Anlässe unseres Lebens, als Aperitif;



Wein
Steiermark



Landesweingut Silberberg

Silberberg 1

A-8430 Leibnitz

www.silberberg.at | weinkeller.lfssilberberg@stmk.gv.at

