

Ablauf:

Die Grundweine werden wir mit Ihnen in unserem Hause probieren.

Danach werden die Weine in unserem Labor analysiert. Hierbei wird unter anderem festgestellt, ob die Weine eisen- und eiweißstabil sind.

Ist dies nicht der Fall, muss eine Schönung erfolgen. Sorbinsäure darf dem Wein nicht zugesetzt werden.

Sensorische Voraussetzung:

Ein leichter, sauberer Wein mit rassiger, aber nicht bissiger Säure aus gesundem Lesegut ergibt immer einen guten Sekt.

Der Riesling mit seinem feinen Bukett eignet sich besonders zur Versektung, aber auch andere Rebsorten können qualitativ hochwertige Sekte ergeben.

Analytische Idealwerte:

- Gesamtalkohol 84 - 95 g/l
- Gesamt SO₂ unter 100 mg/l
- Freie SO₂ unter 30 mg/l
- Säure beim Weißwein 7 - 11 g/l
- Säure beim Rotwein 6 - 9 g/l
- PH-Wert 2,8 - 3,2