

August der Starke Sekt trocken

Rebsorte:	Riesling, Weißburgunder, Kerner, Scheurebe	Alkohol in Vol.-%:	12,0
Qualitätsstufe:	Deutscher Sekt b.A. Sachsen	Restsüße in g/l:	17,2
Geschmacksrichtung:	Trocken	Säure in g/l:	8,5
Herstellungsort:	Klassische Flaschengärung	Hefelagerung:	1,5 Jahre
Flaschengröße:	0,75 l (Sachsenkeule)		

Der Boden

Ob Gesteinsverwitterungs-, Lösslehm- oder Sandboden, die Weinberge im sächsischen Elbtal bieten vielfältige Böden, die unseren Weinen ihren besonderen Charakter verleihen: Die mächtige Lösslehm-Schicht rund um Diesbar-Seußlitz fördert vollmundige Weine mit besonderen Fruchtnoten. Der Gesteinsverwitterungsboden in den Radebeuler Steillagen mit bis zu 400 Jahre alten Terrassenmauern begünstigt die Ausbildung tiefer, starker Wurzeln und gibt den Weinen Vielschichtigkeit und Mineralität.

Das Klima

Das sächsische Elbtal, am 51. Breitengrad gelegen, gehört zu den sonnigsten Regionen Deutschlands und bietet optimale Bedingungen für Weine mit Spitzenqualität. Begünstigt wird der Weinbau in Sachsen – dem nordöstlichsten Weinbaugebiet Deutschlands – durch die hier vorherrschenden Einflüsse des Kontinentalklimas: Warme, sonnige Tage, kühle Nächte und eine ausgedehnte Reifephase fördern die Bildung ausgeprägter Fruchtaromen in den sächsischen Trauben. Bis in die späte Reife behalten sie außerdem ihre natürliche Frische. Die aus diesen Trauben gekelterten „Cool Climate“-Weine begeistern mit ihrer aromatischen Eleganz, Komplexität und Finesse.

Der Sekt

Für diese Sekt-Spezialität vermählt Schloss Wackerbarth, eine der ältesten Sektkellereien Europas, ausgesuchte sächsische Trauben miteinander. Nach klassischer Flaschengärung reift die Cuvée mehr als 18 Monate in unseren Kellern und wird vor dem Degorgieren vier Wochen lang von Hand gerüttelt. So entfalten sich ihr fruchtiges Bukett und die feine Perlage.

Genießen Sie unseren August den Starken als Aperitif oder zum Dessert, bei einer Trinktemperatur von 6 bis 8 °C.

