

Superb trocken

Geldermann Privatsektkellerei, Breisach am Rhein



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Chardonnay, Spätburgunder und Pineau de Loire
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	hellgelbe Farbe, dezente Frische, elegant
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif vor dem Essen
Dosage:	28-30 g/l
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	11 14 05

Charakteristik

Ausgesuchte Grundweine aus Chardonnay, weißgekeltertem Spätburgunder und Pineau de Loire Trauben, bilden die Basis für das typische Superb-Bukett mit einer hellgelben Farbe. Dabei entsteht das typische Aroma und die erfrischende Spritzigkeit, die klassischen Sektsprüchen gerecht werden.

Ausbau

Sorgfältig kreierte mit der ganzen Erfahrung aus über 160 Jahren anspruchsvoller Sektherstellung reift diese erlesene Weinkomposition mindestens neun Monate in der Flasche unter optimalen Temperaturbedingungen (7°C) in den historischen Gewölbekellern des Breisacher Schlossbergs.

Die Sektkellerei

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Sektkultur. Fasziniert von der französischen Landschaft und Lebensart gründen William Deutz und Peter Geldermann in dem Städtchen Aÿ die Kellerei Deutz & Geldermann. Im Jahre 1925 findet Deutz & Geldermann seinen endgültigen Standort im badischen Breisach, an dem nach der Teilung des Unternehmens 1995 die Sektkellerei Geldermann bleibt, da der über 600 Jahre alte Keller unter dem Breisacher Schlossberg, der optimale Bedingungen für die Sektreife bietet.

