SEIT R&U 1831

REIDEMEISTER & ULRICHS

Geldermann Weißburgunder Baden Extra Brut

Geldermann Privatsektkellerei, Breisach am Rhein

Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Weißburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	erfrischend und cremig
Alkohol:	11 - 12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Gerichten mit saisonalem Gemüse, hellem Fleisch oder als Aperitif
Dosage:	5 - 6 g/l
Verfügbare Formate:	0,75l

Charakteristik

Der Geldermann Weißburgunder Sekt aus Baden vereint Handwerkskunst und Eleganz mit einer 36-monatigen Reifezeit im historischen Gewölbekeller. Seine feine, langanhaltende Perlage und die harmonische Verbindung von Frische und Fruchtigkeit machen ihn zu einem besonderen Genuss. Aromen von weißem Pfirsich, Birne, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Mandel sorgen für ein elegantes Geschmackserlebnis mit cremig-erfrischendem Abgang.

Ausbau

Der Geldermann Weißburgunder Sekt wird nach der traditionellen Flaschengärung aus besten Weißburgunder-Trauben hergestellt und reift für 36 Monate auf der Hefe in den historischen Gewölbekellern. Seine eleganten Aromen von weißem Pfirsich, Birne und Mirabelle werden ergänzt von zarten floralen Noten.

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 Münsterberg, der optimale Bedingungen für die Sektreife bietet.

www.geldermann.de

Geldermann
WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838