



Weingut Noll - Gutedel Sekt Brut

Proefnotitie: Elegante mousserende wijn. Dankzij de traditionele gisting op fles heeft hij aroma's van brioche en rijpe appels. Ideaal voor speciale gelegenheden.

Druivensoort(en):	100% Gutedel
Herkomstland:	Duitsland
Wijnregio:	Baden
Type sluiting:	Kurk
Type wijn:	Mousserend - wit - droog
Alcoholpercentage:	12%
	Vegan

Wijnstijl: Elegant & levendig



Smaakprofiel: Deze mousserende Gutedel Brut uit Baden presenteert zich elegant in het glas met een fijne, aanhoudende mousse. Dankzij de traditionele flesgisting ontwikkelt de wijn verfijnde aroma's van brioche en rijpe appel, die samen een subtiel complex bouquet vormen. In de mond is hij fris en levendig, met een harmonieuze balans tussen 10 g/l restsuiker en 5,6 g/l zuurgraad. De 9 maanden rijping op de droesem geven de wijn structuur en diepte, waardoor hij ideaal is voor speciale gelegenheden. Een verfijnde, sprankelende wijn met elegantie en finesse.

Productiemethode: De druiven groeien in het zonnige Markgräflerland, in de uitlopers van het Zwarte Woud, op leemrijke lössgronden. De druiven worden vroeg geoogst om hun heerlijke zuurgraad te behouden. Alleen onbeschadigde druiven mogen worden gebruikt voor deze mousserende wijn. De Gutedelwijn wordt gemaakt in roestvrijstalen tanks, waardoor de frisse en fruitige aroma's behouden blijven. De tweede gisting vindt plaats op fles met 9 maanden rijping.

Wijn & spijs: Perfect als aperitief of bij milde kazen. Drink hem ook eens bij sushi (producten met sojasaus), rauwe zalm of tonijn, zoals een tonijncarpaccio.

Ideale drinktemperatuur: 6-8°C

Wijnen met karakter, geworteld in het Markgräflerland.

Het verhaal achter de wijn:

In het zonrijke Markgräflerland, aan de voet van het Zwarte Woud, maakt **Weingut Noll** wijnen met karakter en finesse. Sinds 1987 werkt de familie in inmiddels de tweede generatie met klassieke Bourgognedruiven en de streektypische **Gutedel (Chasselas)**. Dankzij het milde klimaat, koele nachten en zorgvuldige houtrijping ontstaan wijnen met diepte, balans en elegantie. De familie combineert vakmanschap met respect voor natuur en traditie – van handmatige oogst tot de selectie van de houten vaten. Elke wijn weerspiegelt zijn oorsprong en de passie van de makers.