

Herstellungsprozess: Tankgärung (Tankgärverfahren)

1. Auswahl der Grundweine

Mit Ihnen zusammen wählen wir den besten Grundwein in unserem Hause aus. Dabei beurteilen wir die Weine sensorisch. Anschließend erstellen wir in unserem Labor eine Analyse des ausgewählten Weines.

2. Anlieferung der Grundweine

Für die Grundweinanlieferung vereinbaren Sie bitte mit uns einen Termin, damit wir das passende Gebinde für Sie reservieren können.

3. Prüfung der Grundweine

Die Weine werden sofort nach Einlieferung noch einmal probiert und analytisch überprüft.

4. Tirageansatz

Nach dieser Prüfung erfolgt der Tirageansatz im Drucktank.

5. Vergärung (Zeit 6 Monate) und Dosageprobe

Nach der Vergärung wird eine Dosageprobe für Sie angesetzt.

6. Entheftung, Dosage und Weiterverarbeitung

Der Sekt wird entheftet (filtriert) und in einem Drucktank vorgelegt. Jetzt kann der Sekt mit der gewünschten Dosage versetzt werden. Der Sekt wird in die von Ihnen ausgewählte Flasche gefüllt.

7. Los- bzw. AP-Analyse

Nach dem Füllvorgang wird eine Los- bzw. AP-Analyse veranlasst.

8. Ausstattung der Sekte

Auf Wunsch können wir Ihren Sekt mit Etikett, Kapsel usw. ausstatten.

9. Abholung Ihrer Sekte

Für die Abholung vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin.