

Herstellungsprozess: Traditionelle Flaschengärung

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 und Grundfüllung

Nach dieser Prüfung erfolgt der Tirageansatz und die Grundfüllung in Sektflaschen.

5. Vergärung (Zeit 9 Monate) und Dosageprobe

Nach der Vergärung wird eine Dosageprobe für Sie angesetzt.

6. Degorgierung, Dosage und Weiterverarbeitung

Der Sekt wird degorgiert und mit Ihrer Wunschdosage versetzt, verkorkt und verdrahtet.

7. Los- bzw. AP-Analyse

Nach dem Degorgiervorgang veranlassen wir eine Los- bzw. AP-Analyse.

8. Ausstattung der Sekte

Auf Wunsch stellen wir Ihre Sekte komplett aus (Etikett, Rückenetikett, Kapsel, Halsschleife oder Banderole).

9. Abholung Ihrer Sekte

Für die Abholung vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin.