

DIE WEINE MIT DER



GOLDENEN EIDECHSE



Die Cuvées mit dem Namen »Neunundvierzig Grad« sind die Krönung unseres perlenden Sortiments. Aus traditioneller Flaschengärung, handgerüttelt, mindestens 18 Monate auf der Feinhefe gelagert. Besigheims französische Partnerstadt Ay liegt im Département Marne in der Region Grand Est, wo Schaumwein in derselben Weise hergestellt wird. Beide Städte verbindet die geografische Lage auf dem 49sten Breitengrad. So entstand der Name für diesen herausragenden Premiumsekt.



## SEKT CUVÉE BRUT

Deutscher Sekt b.A. brut

### CHARAKTER

Der Name »Neunundvierzig Grad« ist eine Reminiszenz an Besigheims Partnerstadt Ay, die genau wie Besigheim auf dem 49. Breitengrad in Frankreich liegt. Nur feinste Grundweine der Rebsorten Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay wurden in traditioneller Flaschengärung zu einem Spitzenprodukt versektet. Mit mindestens 18 Monaten durfte diese Cuvée eine besonders lange Lagerzeit auf der Feinhefe genießen. Ihr feines Mousseux umschließt intensive Fruchtnoten nach Birne, Apfel und Honig. Die Frische im Auftakt geht nahtlos über in ein harmonisches Mundgefühl. Das Finale ist anhaltend, cremig und intensiv. Die zarte Säure sorgt für eine herrliche Balance.

### EMPFEHLUNG

Als hochwertiger Aperitif und für alle festliche Anlässe.

## AUSZEICHNUNGEN

Silber Mundus Vini Frühjahrsverkostung 2026 | Gold Mundus Vini Frühjahrsverkostung 2025 | Gold Berliner Wein Trophy Sommerkostung 2024 | Gold Mundus Vini Frühjahrsverkostung 2024 | Goldrand Landesweinprämierung 2024 | Silber Selection Wein- und Genussportal 2024 | Silber AWC Vienna 2024 | Silber DLG Bundesweinprämierung 2024 | Gold Berliner Wein Trophy Sommerkostung 2023 | Gold DLG Bundesweinprämierung 2023 | Gold Mundus Vini Sommerkostung 2023 | Gold Selection Wein- und Genussportal 2023 | Goldrand Landesweinprämierung 2023

|                       |                              |                       |                                       |
|-----------------------|------------------------------|-----------------------|---------------------------------------|
| <b>Inhalt</b>         | <b>weitere Gebindegrößen</b> | <b>Jahrgang</b>       | <b>Alkohol</b>                        |
| 0,75 Liter            | 0,375/1,5/3,0 Liter          | 2019                  | 13,5 Vol%                             |
| <b>Restzucker</b>     | <b>Säure</b>                 | <b>Bodenart</b>       | <b>Verfahren</b>                      |
| 5,5 g/l               | 5,3 g/l                      | Muschelkalk           | tradit. Flaschengärung, handgerüttelt |
| <b>Lagerfähigkeit</b> | <b>Trinktemperatur</b>       | <b>Artikel-Nummer</b> | <b>EAN Flasche</b>                    |
| 3-5 Jahre             | 8-10 °C                      | 1215 925              | 4010333034432                         |
| <b>EAN Karton</b>     | <b>Hinweis</b>               |                       |                                       |
| 4010333034449         | enthält Sulfit               |                       |                                       |