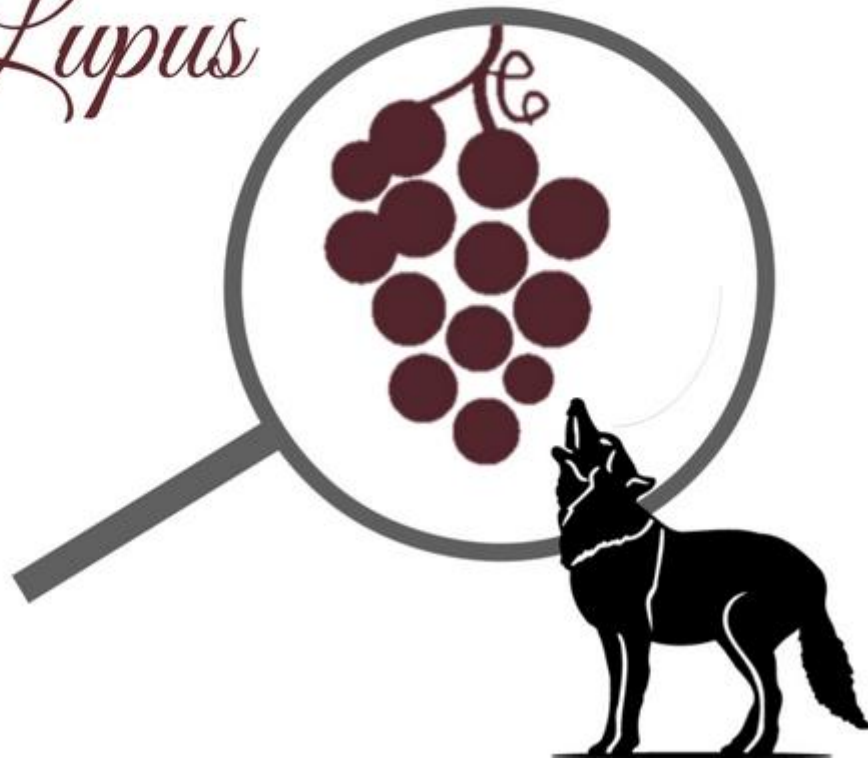


WEIN.WISSEN VOM WOLF

Lupus



Lupus – der Wolf-Wein unter der Lupe

Erfahre hier spannende Infos zum Thema Wein von unserem Wolf

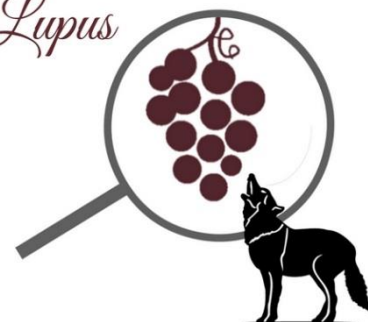
Diesmal:

Wie trocken ist eigentlich ein extra
trockener Sekt?

Wie trocken ist extra trocken?

WEIN.WISSEN VOM WOLF

Lupus



Wie trocken ist ein extra trockener Sekt?

Beim Sekt verhält es sich mit den Geschmacksbezeichnungen etwas anders als beim Wein. Wenn auf einer Sektflasche der Zusatz „extra trocken“ erscheint, meinen viele Kunden dieser Sekt wäre besonders trocken. Doch dem ist nicht so.

Die unten abgebildete Tabelle macht die Zuordnung der einzelnen Bezeichnungen deutlich leichter. Wer gerne sehr trockenen Sekt trinkt, sollte einen **brut nature** oder **extra brut** wählen. Ein trockener Sekt fällt auf die Kategorie **brut**. Wenn der Sekt eher etwas fruchtiger mit leichter Restsüße sein soll, greift man zu einem **extra trockenen** oder **trockenen** Sekt. Deutlich lieblicher gestalten sich die Sekte in den Bereichen **halbtrocken** und **mild**.

Geschmacksbezeichnung	Zucker/Liter
brut nature	0-3 g/l
extra brut	0-6 g/l
brut	0-15 g/l
extra trocken	12-20 g/l
trockenen	17-35 g/l
halbtrocken	35-50 g/l
mild	über 50 g/l

Quelle der Tabelle: DWI

Unsere Wolfenweiler Sekte

- Pinot Blanc brut
- Pinot Rosé brut
- Nobling brut
- Riesling brut
- Nobling extra trocken



Text: Jessica Janek