

## Riesling!

### Riesling Sekt Brut

DEUTSCHER SEKT

Zugleich leicht und erfrischend, aber auch elegant und mineralisch hat unser Riesling Brut eine sehr attraktive Balance aus Apfel- und Zitrusaromen mit einer dezenten Cremigkeit aus der Reifung. Ein langanhaltender Trinkgenuss mit fruchtiger Frische und lebendiger Säure.

Unser Riesling Brut eignet sich ebenso gut zu Fischgerichten, als auch Solo und hat eine Leichtigkeit und Frische, die jeden anspricht, der die Weine dieser Traube oder andere knackige trockene Weißweine oder leichtere Champagner mag.

Weinbereitung: Champagner-Methode mit der zweiten Gärung in der Flasche und mindestens zwei Jahren auf der Hefe in der Flasche (Text von Stuart Pigott).



Klassifikation  
**Deutscher Sekt**

Alkohol  
**12,0 %**

Geschmack  
**Brut**

Restzucker  
**7,1 g/l**

Rebsorte  
**100 % Riesling**

Säure  
**9,3 g/l**

Ertrag  
**65 hl/ha**

Trinktemperatur  
**6 - 8 Grad**

Jahrgang  
**n.V.**

Trinkreife  
**sofort – 2024**

Sektherstellung  
**traditionelle Flaschengärung**

Ausbau  
**Edelstahl**

Art. Nr.: 169613

EAN 750 ml: 4035384961636

EAN 6x750 ml: 4035384961681