

Riesling!

Riesling Brut

DEUTSCHER SEKT

Dieses prickelnde Vergnügen begeistert durch Cremigkeit, Mineralität und der frischen, eleganten Aromatik von Zitrusfrüchten und Apfel sowie exotischen Früchten wie Papaya und Mango. Ein langanhaltender Trinkgenuss mit fruchtiger Frische und lebendiger Säure.

Wir empfehlen diesen Sekt nicht nur zum Empfang, sondern auch als Speisenbegleiter zu feinen Fischmenüs, Risottovariationen, Schweinefilet in Kombination mit einer leichten Soße und zartem Gemüse.

Boden: Der Grundwein für diesen Riesling Sekt kommt ausschließlich aus unseren eigenen Lagen in der Gemarkung Niederhausen, Schlossböckelheim und Altenbarnberg, die vom VDP als "GROSSE LAGEN" klassifiziert wurden. Durch die Vielfalt der Lagen erhält der Sekt eine sehr feine, fast spielerische Aromatik, die sowohl von einer ausgeprägten Mineralität als auch der typischen Rieslingfrucht geprägt ist.



Klassifikation Deutscher Sekt	Alkohol 12,0 % vol.
Geschmack Brut	Restzucker 5,7 g/l
Rebsorte Riesling	Trinktemperatur 6-8 Grad
Ausrichtung der Lage Süden, Süd-West	Trinkreife 2018 – 2021
Neigung Steillage	
Boden Tonschiefer, Porphy, Rhyolith, Carbonschiefer, Melaphyr	
Ausbau Edelstahl, traditionelle Flaschengärung	