

2008

Pinot & Chardonnay brut

klassische Flaschengärung

ARTIKELNUMMER: 780-2008

#### AUSZEICHNUNGEN

**93 Meiningers deutscher Sektpreis 2018**

**2. Platz in der Kategorie Prestige-Burgunder Sekt**

**86 Eichelmann**

**87 Vinum**

#### KURZBESCHREIBUNG

2008 Pinot & Chardonnay brut - eine herausragende Jahrgangs-Cuvée aus Pinot blanc, Pinot noir und Chardonnay. Ein Sekt der Stil, Eleganz und Lebensfreude miteinander verbindet. Ein harmonisches Spiel von leicht nussigen, hefigen und zitrischen Nuancen mit zart blumigen Anklängen und feine gelbe Früchte. Wir erlauben uns, an dieser Stelle einen begeisterten Kunden zu zitieren: "Dieser Sekt kann mit so manchem Champagner mithalten". Finden wir auch und sind richtig stolz auf unseren Preisträger!

#### DIE LAGE

Die Trauben wachsen in traditionellen und besonders hochwertigen Weinbergen auf dem Binger Rochusberg. Die nördlichste Erhebung in Rheinhessen gehört zu einem großen Quarzitriegel, der sich von Frankfurt über den Rheingau und Taunus bis in den Hunsrück erstreckt.

#### VINIFIKATION

Selektiv von Hand gelesen aus unseren besten Parzellen der jeweiligen Rebsorten. Schonende Ganztraubenpressung und Weiterverarbeitung zum Wein in unserem Keller. Durch die 2. Gärung, die klassische Flaschengärung, und viele Jahre Hefelager entstehen perfekte Balance und Mousseux. Degorgiert wird nach Bedarf.

#### FACTS

**REBSORTE:** Cuvée aus Pinot Blanc, Pinot Noir und Chardonnay

**LAGE:** Rheinhessen, versch. Lagen des Binger Rochusberges

**BODEN:** Löss, Tonmergel

**ALK:** 12,5 % vol.

**RZ:** 3,5 g/l

**SRE:** 5,8 g/l

**TRINKEMPFEHLUNG:** 8-10°C

**GEBINDE:** 750ml



DE-ÖKO-022  
EU-Landwirtschaft



MAXIME  
HERKUNFT  
RHEINHESSEN



 RIFFEL

WEINGUT RIFFEL Mühlweg 14 A, 55411 Bingen-Büdesheim, Deutschland

TEL +49 (0) 67 21 / 99 46 90 • FAX +49 (0) 67 21 / 99 46 91

E-MAIL [service@weingut-riffel.de](mailto:service@weingut-riffel.de) • [www.weingut-riffel.de](http://www.weingut-riffel.de)