

Riesling Sekt demi-sec klassische Flaschengärung

ARTIKELNUMMER: 720

AUSZEICHNUNGEN

1. Platz Deutscher Sekt Award 2021 von Vinum mit 91 Punkten
16.5 Jancis Robinson
88 Vinum Weinguide 2022

KURZBESCHREIBUNG

Riesling demi-sec - verzaubert Sekt-Liebhaber, Aperitif-Fans und Dessert-Verehrer!

Die feinen Perlen, die höhere Dosage und die typische Rieslingfrische umhüllen zarten Pfirsich, Cassis und die feine Feuersteinmineralik.

Wunderbar harmonisch mit tänzelnder Fruchtsüße ist dieser fröhliche, leicht verspielte und fruchtig-frische Sekt der perfekte "Starter" - passt aber auch prima zu leichtem Fingerfood und fruchtigen Desserts.

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

Die handgelesenen Rieslingtrauben werden nach der schonenden Ganztraubenpressung vergoren. Durch die klassische Flaschengärung, d.h. zweite Gärung auf der Flasche und das damit verbundene lange Hefelager von mind. 30 Monaten, entstehen feinste Perlen. Degorgiert wird nach Bedarf.

FACTS

REBSORTE: 100% Riesling

LAGE: Deutschland-versch. Lagen des Binger Rochusberges

BODEN: Quarzit

ALK: 12%vol.

RZ: 41,7 g/l

SRE: 7,5 g/l

TRINKEMPFEHLUNG: 8-10°C

GEBINDE: 750ml

