

Riesling Sekt brut klassische Flaschengärung

ARTIKELNUMMER: 770

AUSZEICHNUNGEN

90 Punkte Meinigers deutscher Sektpreis 2020
84 Eichelmann
88 Vinum

KURZBESCHREIBUNG

Straff, frisch und pur - Dieser Rieslingsekt bringt eine mineralische Grundnote mit, seine spritzige Säure wird begleitet von gelben Früchten wie Nektarine und Mirabelle, Bräunen und hat auch eine leicht würzige, kräutrigere Richtung. Die Perlage schmeichelt am Gaumen. Perfekt als Aperitif bei festlichen Anlässen! Genießen Sie diese Momente mit lieben Menschen!

DIE LAGE

Die Trauben wachsen in traditionellen und besonders hochwertigen Weinbergen auf dem Binger Rochusberg. Die nördlichste Erhebung in Rheinhessen gehört zu einem großen Quarzriegel 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, entsteht feinste Kohlensäure. Degorgiert wird nach Bedarf.

FACTS

REBSORTE: 100% Riesling
LAGE: Deutschland-versch. Lagen des Binger Rochusberges
BODEN: Tonmergel, Löß
ALK: 12,0 % vol.
RZ: 5,3 g/l
SRE: 7,4 g/l
TRINKEMPFEHLUNG: 8-10°C
GEBINDE: 750ml

