

## 2017 Riesling Sekt brut



So wie für den Wein die Auswahl der Trauben entscheidend für die Güte ist, ist es beim Sekt der Rohstoff Wein. Wir verwenden viel Sorgfalt darauf und schätzen individuelle, kleine Partien zur Versektung. Deshalb entstehen auch alle unsere Sekte nach dem klassischen Flaschengärverfahren und lagern nach der Umgärung mindestens 9 Monate auf der Hefe. Das verbessert die Qualität und stabilisiert den Sekt.

Für die Nase nach Aprikose und Schalen reifer Äpfel duftend, weckt unser Riesling Sekt brut Interesse an einer näheren Bekanntschaft. Am Gaumen, nicht schüchtern, versprüht er Zitrusfrucht und Anklänge an helles Steinobst. Auch seine ungehemmte Perlage steht ihm gut zu Gesicht und vervollständigt das Bild von rassischer Eleganz und eingängiger Frische – ein zupackender Gaumengenuss der besonderen Art.

Als Aperitif steht unser Riesling Sekt brut gerne im Mittelpunkt. Er versteht es aber auch Gemüsesoufflés, Avocado-Variationen oder Kartoffelpuffer mit Räucherlachs in Szene zu setzen.

<b>Trinktemperatur</b>	6 - 7 °C
<b>Alkohol</b>	13,0 %vol
<b>Restsüße</b>	g/l
<b>Säure</b>	g/l
<b>Art.-Nr.</b>	n° 36
<b>Füllmenge</b>	0,75 l
<b>Allergenheinis</b>	Enthält Sulfite