



901 Riesling brut

WINZERSEKT

Traditionelle Flaschengärung



Weinausbau & Weinberg

Schonende Handlese, reduzierte Erträge und eine sanfte Vergärung sorgen für zart duftende Sektgrundweine.

Die zweite Gärung findet in der Originalflasche statt in der der Winzersekt mit traditioneller Flaschengärung mindestens 24 Monate auf der Hefe reift. Als geschmacklichen Feinschliff erhält unser Sekt nach dem „degorgieren“, d.h. das Entfernen der Hefe, die Dosage. Dieser Vorgang ist auf dem Rückenetikett datiert da wir empfehlen, ihn nun innerhalb drei Jahren zu genießen um die Frische und Spritzigkeit wahrzunehmen.

Typizität des Weines

Feine Pfirsichfruchtaroma, das elegante Mousseux und seine erfrischende Art begeistern und vermitteln Trinkspaß!

Expertise

Rebsorte:	100 % Riesling
Anbaugebiet:	Rheinhessen, Wonnegau, Abenheim
Jahrgang:	2017
Geschmacksrichtung:	brut
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	11,5 % vol.
Restzucker:	8,7 g/l
Säure:	8,2 g/l
Histamingeprüft:	< 0,25 mg/l

Speiseempfehlung

Meeresfrüchte – oder zu frischen Erdbeeren mit Schlagsahne!.

Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4 036613 00082 9
EAN-Karton 4 036613 00083 6