



901 Riesling brut

WINZERSEKT

Traditionelle Flaschengärung



Weinausbau & Weinberg

Schonende Handlese in unserem über 40-jährigen Weinberg, 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 18 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

Feines Pfirsichroma, frisch, cremig und Lebendigkeit geben diesem rassigen Sekt seinen tollen Geschmack.

Expertise

Rebsorte:	100% Riesling
Anbaugebiet:	Rheinhessen, Wonnegau, Abenheim
Jahrgang:	2018
Geschmacksrichtung:	trocken
Inhalt:	0,75 L
Alkohol:	12,0 % vol.
Restzucker:	8,3 g/l
Säure:	7,8 g/l

Speiseempfehlung

Als Aperitif und zu Meeresfrüchten!.

Lagerfähigkeit

3 Jahre (empfohlen)

EAN-Flasche 4 036613 00089 8
EAN-Karton 4 036613 00090 4