



Weinexpertise



2016 Riesling Sekt brut Qualitätssekt

<i>Alkohol:</i>	12,2 %Vol
<i>Restzucker:</i>	11,9 g/l
<i>Säure</i>	6,5 g/l
<i>Mostgewicht:</i>	75 Oe°
<i>Trinktemperatur:</i>	6 °C
<i>Reifehöhepunkt:</i>	2020
<i>Lagerfähig bis:</i>	2022

Zum Wein - Der Hochzeitsmacher -

Dieser Sekt hat von einem 12 monatigem Hefelager seine Reife und Klasse wie ein guter Champagner. Der Grundwein dieses Sektes ist aus unseren besten Riesling Weinbergen ausgewählt und selektioniert worden. In der Nase milder Honig mit Blütendüften, auf der Zunge etwas Pfirsich und Zitrusfrüchte. Er präsentiert sich frisch und doch Reif. Die Säure schön im Sekt eingebunden und keinesfalls aufdringlich.

Trinkempfehlung

Ob als Eröffnung einer Feierlichkeit, oder als belebendes Getränk einer Vernissage, ist dieser Riesling Sekt bestens dafür geeignet. Wo immer ein guter Sekt nach Champagner Herstellungsart benötigt wird, wird er überzeugen. Am besten jedoch eignet er sich, einen schönen Abend zu zweit zu begleiten. Denn sich und seinen nächsten, sollte man mal ab und zu etwas Außergewöhnliches gönnen.

Die Traube

Der Riesling ist wohl die älteste Rebsorte, die es in der Pfalz gibt. Ihre Herkunft ist immer noch umstritten. Es wird vermutet, dass die Rebe von einer rheinischen Wildrebe, *Vitis vinifera Silvestris*, abstammen soll. Der Riesling ist eine Spätreifende Sorte, die sich durch Ihre Geschmacksnuancen und einer kräftigen, harmonischen Säure auszeichnet.

