



# 2018 Riesling Sekt

„brut“

Art. Nr. 9615

## Weinbeschreibung

### \* Farbe:

Helles Weißgold mit schimmernd, glänzenden Reflexen.

### \* Aroma:

Eine zurückhaltende Eleganz gepaart mit feinen Fruchtnoten von knackigem Apfel sowie Minze und einem Hefe-Aroma zeichnen diesen charaktvollen Winzersekt aus.

### \* Weincharakter:

Mit viel Frische, fein-perlend sowie einer feinfruchtigen Säure verzaubert diese Riesling-Kreation und bleibt zugleich lang am Gaumen.

### \* Weinausbau:

Die Winzersekte werden ausschließlich im Champagnerverfahren, das heißt in der Flaschengärmethode, im eigenen Sekt Keller hergestellt. Die Lagerzeit auf der Hefe dieses Sektes geht weit über die gesetzlichen Vorgaben von 9 Monaten hinaus und beträgt mind. 12 Monate bis zu 20 Monate.

### \* Empfehlung:

Dieser Sekt ist schon für sich Anlass genug und kann zwischendurch ganz unkompliziert genossen werden.

### \* Analysewerte:

Alkohol: 11,5%  
Zucker: 8,5g  
Säure: 5,3g  
Enthält Sulfite

