



## Riesling Sekt - Brut

(Artikel-Nr. 6013)

<b>Rebsorte/Ertrag pro Hektar:</b>	Riesling - 60 hl/ha
<b>Inhalt:</b>	0,75l/Naturkork
<b>Weinart</b>	Schaumwein - Brut
<b>Qualitätsstufe:</b>	QbA
<b>Anbaugebiet:</b>	Ortenau/Baden/Deutschland
<b>Lage:</b>	Rebflächen in Neuweier
<b>Bodentyp:</b>	Granit, z.T. Lehmböden.
<b>Vinifikation:</b>	Handlese, Ganztraubenpressung, Verarbeitung wie in der Champagne, lange Presszeit 3 – 4 h, Sedimentation des Mostes 48 h, Vergärung bei ca. 18°C. Ausbau im Edelstahltank. Traditionelle Flaschengärung ca. 24 Monate +
<b>Farbe:</b>	Helles gold-gelb mit grünen Reflexen.
<b>Duft:</b>	Zeigt im Duft Noten von Citrus und Äpfeln
<b>Trinktemperatur:</b>	8 ° C
<b>Alkoholgehalt:</b>	11,5 %
<b>Verkostungsnotiz:</b>	erfrischende Mineralität, gradlinig mit Fruchtaromen
<b>Speisenempfehlung:</b>	Aperitif, Fingerfood,
<b>Trinkreife/Lagerempfehlung:</b>	Jetzt/2- 4 Jahre

