



2017
RIESLING
VDP.SEKT

Neben Herkunft spielen beim Riesling Sekt Handwerk und Zeit eine eminente Rolle. Reine Handlese von nur gesundem Traubengut, Ausbau teilweise im Holzfass, traditionelle Flaschengärung und nach 60 Monaten im Mai 2023 degorgiert.

REBSORTEN	Riesling
GESCHMACK	brut
KLASSIFIKATION	VDP.Sekt
LAGE	50% DE / 50% FR
BODEN	Kalkgestein
LESE & AUSBAU	Reine Handlese von nur gesundem Traubenmaterial. Ausbau teilweise im Holzfass. Traditionelle Flaschengärung. Hefelager von 60 Monaten (Degorgiert am 04.05.2023).
SENSORIK	Feine Aromen von grünem Apfel und Pfeffer. Die Perlage ist wunderbar zart und schmiegt sich sanft über den Gaumen. Nach 5 Jahren Hefelager zeigt er feine Anklänge von kandierter Orangenzeste, unterlegt von floralen Noten. Er ist knackig und zugleich saftig! Finale hält lange an, erfrischt und animiert.
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol.
SÄURE	6,6 g/l
RESTZUCKER	6,9 g/l
ALLERGENE	Sulfite

