



2017
Riesling brut

Sekt b.A. Pfalz



Weingut:

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Klassische Flaschengärung:

Bei der klassischen oder auch traditionellen Flaschengärung erfolgt die zweite Gärung in den Originalflaschen. Diese werden nach der Abfüllung mit Kronkorken verschlossen und anschließend zur Gärung und Reifung mindestens 9 Monate gelagert. Nach dem „Rütteln“ wird über den Flaschenhals degorgiert (d.h. die Hefe entfernt).

Die Wortschöpfung Sekt wird einem Stammtischkuck des Berliner Schauspielers Ludwig Devrient (1825, Falstaff, Prahler in Shakespeares „Heinrich IV“) zugeschrieben und von vino secco (Sherry) abgeleitet.

Lese / Gärung / Ausbau:

100 % Riesling, hergestellt im Weingut nach der Methode der klassischen Flaschengärung, 24 Monate Hefelager.

Analyse:

Alkohol:	12 % vol
Restzucker:	7.2 g/l
Gesamtsäure:	7.4 g/l

Charakteristik:

Feinperliges Mousseaux. Im Duft geprägt durch grüne Aromen wie Granny Smith-Apfel und Stachelbeere, aber auch spürbare toastige Noten nach frischem Hefezopf. Prickelt ewig auf der Zunge und besticht im Abgang durch seine cremige Fülle und prickelnde Säure.