



2020
Riesling brut

Sekt b.A. Pfalz



Weingut:

Seit Generationen widmet sich unsere Familie im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut Georg Mosbacher wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer geführt. Der traditionelle Schwerpunkt unseres bio-zertifizierten Betriebes liegt auf der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter Rieslinge. Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Klassische Flaschengärung:

Bei der klassischen Flaschengärung wird der Sektgrundwein mit Hefe und Zucker versetzt, in dickwandige Sektflaschen gefüllt und mit Kronkorken verschlossen. Bei waagrechter Lagerung erfolgt die zweite Gärung in der Flasche, das Hefelager dauert mindestens 9 Monate. Nach dem „Rütteln“ wird über den Flaschenhals degorgiert (d.h. die Hefe entfernt).

Die Wortschöpfung Sekt wird dem Berliner Schauspieler Ludwig Devrient zugeschrieben, der 1825, noch ganz in seiner Rolle als Shakespeares John Falstaff gefangen, nach „Sect“, abgeleitet vom englischen „Sack“ (Sherry, vino secco) verlangte, womit er aber sein Lieblingsgetränk „Vin Mousseux“ meinte.

Lese / Gärung / Ausbau:

100 % Riesling, aus Deidesheimer Lagen, erste Gärung im Edelstahl, zweite Gärung nach der Methode der klassischen Flaschengärung, 36 Monate Hefelager.

Analyse:

Alkohol:	11,0 % vol
Restzucker:	6,3 g/l
Gesamtsäure:	7,6 g/l

Charakteristik:

Gelbe Früchte und reifer Apfel in der Nase, dazu attraktives helles Hefengebäck. Feine Perlage, schlank, moderate, sehr gut eingebundene Säure. Balanciert, harmonisch und frisch. Die Aromen klingen lange nach. Viel Trinkspaß!