



EXPERTISE

RIESLING BRUT

Ein wunderbar erfrischender Riesling-Sekt. Feinperlig im Glas. An der Nase Fruchtaromen von Pfirsichen und Zitrusfrüchten. Sehr frisch und fruchtig. Macht Spaß!

JAHRGANG 2022

HERKUNFT Aus gutseigenen Trauben aus Weinbergen rund um Schweigen und Weißenburg.

REBSORTE Der Riesling ist die bekannteste Weißwein-Rebsorte Deutschlands und wird in aller Welt hoch geschätzt. Seine unverkennbare Frische mit der markanten Säure und seine Finesse machen ihn so beliebt. Charakteristisch für diese Rebe ist vor allem ihre Vielfalt, da sie den Charakter des Bodens am deutlichsten wiedergibt. Besonders ist auch seine Langlebigkeit, die es möglich macht, den Riesling fünf bis zehn Jahre reifen zu lassen.

KLASSIFIKATION Sekt

AUSBAU Traditionelle Flaschengärung. Handgerüttelt. 27 monatiges Hefelager. Degogiert im September 2025.

ESSENSEMPFEHLUNG Aperitif.
Für einen Abend mit Freunden.

TRINKTEMPERATUR 8 - 10 ° C

ANALYSE 12,4 %vol Alkohol · 7,4 g/l Restzucker · 7,6 g/l Säure

BIO 

