



SEKT RIESLING "1602"

Art.-Nr.: 29

Rebsorten:	Riesling
Herkunft:	Deutschland
Anbauregion:	Mosel
Jahrgang:	2024
Geschmacksrichtung:	trocken
Qualitätsstufe:	Schaumwein traditionelle Flaschengärung
Flaschengröße:	0,75 l
Alkoholgehalt:	12,5 % Vol.
Restsüße:	25,0 g/l
Säuregehalt:	5,7 g/l
Trinktemperatur:	8 °C

Beschreibung:

Traditionelle Methode (Méthode Champenoise): Diese Methode beinhaltet eine zweite Gärung in der Flasche, bei der die natürlichen Hefen und der Zucker zu Kohlensäure und Alkohol umgewandelt werden. Der Sekt reift danach mindestens 18 Monate auf der Hefe, was ihm zusätzliche Komplexität und feine Perlage verleiht.

Farbe: Helles, brillantes Strohgelb mit feinen, anhaltenden Perlen.

Aromen: Komplexes Bouquet mit Noten von grünem Apfel, Zitrusfrüchten (wie Limette und Grapefruit), weißen Pfirsichen und floralen Nuancen (wie Holunderblüten). Häufig sind auch mineralische Töne präsent, die an die Schieferböden der Mosel erinnern.

Geschmack: Am Gaumen zeigt sich der Sekt lebendig und erfrischend, mit einer ausgewogenen Säure und feiner Mousseux. Die Fruchtigkeit des Rieslings wird durch eine leichte Cremigkeit ergänzt, die durch die Reifung auf der Hefe entsteht. Der Abgang ist lang und mineralisch, mit einer angenehmen Trockenheit, die Lust auf den nächsten Schluck macht.





Nährwertangaben je 100ml:

Kohlenhydrate	2,9 g
Zucker	2,3 g
Energie	344 kJ/82 kcal
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren Eiweiß und Salz.-	

