



RIESLING PERLA.

2020 | trocken



Großartig, voller Vitalität und Frische!

Die Grundlage bilden 25 Jahre alte Riesling Reben (Pflanzjahr 1996) von tiefgründigen Keuperböden mit feiner Tonauflage und einem Durchschnittsertrag von 40 hl/ha. Bis der Grundwein auf die Flasche gebracht wird reift er für ca. 9 Monate im Edelstahltank. Nach weiteren 18 Monaten Hefelager auf der Flasche, der sogenannten „Méthode Traditionnelle“ (die traditionelle Flaschengärung), wird unser Grundwein zu Sekt veredelt. Der Schaumwein strahlt in glänzendem Hellgold, mit fein aufsteigenden Perlenschnüren, die an der Oberfläche ein zartes Mousseux bilden. Im Duft frisch und lebendig, mit Noten von Mirabelle, Zitrusfrüchten und frischen Äpfeln.

So schmeckt authentischer Winzersekt!

Jahrgang: 2020

Geschmacksprofil: trocken

Ausbau: traditonelle Flaschengärung
- handgerüttelt

Analysenwerte: Alk. 12,5%

Trinktemperatur: 7-9°C



Scannen und bestellen