



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 Edeltank. 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 & lebendig, mit Noten von Mirabelle, Zitrusfrüchten & 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