

Die Rebstöcke stehen auf tiefgründigen Lößlehmböden mit hohem Kalksteingehalt. Die spätreifenden Trauben gedeihen an sonnenverwöhnten Hängen in traditionellen Weinlagen südwestlich von Mainz. Behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur geschieht die Pflege vom Rebstock bis zur Flasche.

Riesling Sekt extratrocken

Handgerüttelter Sekt mit 24monatiger Hefelagerung

Der Riesling gilt als eine der edelsten Rebsorten und heimlicher König unter den weißen Trauben.

Als Ergebnis einer späten Reife- und Lesezeit zeichnet sich dieser elegante Riesling durch seine fruchtige Art aus. Zur Aromenfülle von Weinbergspfirsich gestellt sich ein Hauch Aprikose. Auf dem Gaumen spiegelt dieser feinperlige Sekt diese feinen Aromen wieder und präsentiert sich lebendig und frisch.

Analysedaten	Mostgewicht:	90 ° Oechsle
Jahrg. 2013:	Alkohol:	12,5 Vol %
	Restzucker:	12,0 g/l
	Säure:	7,3 g/l

Unsere Philosophie:

„Sorgsam zur Natur

Geprägt von der Herkunft

Mit der Handschrift des Winzers

Für Leidenschaft am Genuss“

