

Weinexpertise

SEKT RIESLING extra trocken



Qualitätsstufe: Turm

Rebsorte: Riesling

Optimale Serviertemperatur: 6 - 8° C

Verschluss: Korken mit Agraffe

Restsüße: 14,7 g/l · Säure: 7,5 g/l · Alkohol: 12,0 %

Weinbeschreibung

Die gesunden Riesling-Trauben wurden in spritziger Kabinett-Qualität geerntet um die Frische bestmöglich in diesen Sekt zu transportieren. Die zweite Gärung wird zusammen mit Hefe und etwas Süße eingeleitet. Die entstehende Kohlensäure wird gebunden und verleiht dem Sekt eine feine Perlage. In der Pfalz ist der Riesling als traditioneller Winzersekt bekannt.

Hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen.

Langanhaltendes feinperliges Mousseux. In der Nase mit mineralischen, leicht kreidigen und kräutrigen Anklängen. Am Gaumen feine Aromen von Zitrus und grünem Apfel. Er präsentiert sich lebendig und spritzig mit einer dezenten Süße. Im Abgang lebt der Riesling Sekt von der spielerischen Fruchtigkeit und macht Lust auf mehr.

Speiseempfehlung

Eignet sich ideal als Aperitif oder als Begleitung zu leichten Vorspeisen.

Für Experimentierfreudige: Spaghetti mit Joghurt-Minze-Pesto oder ein Kichererbsen-Curry.

Es gibt ja bekanntlich immer etwas zu feiern!

