



Riesling brut

Lage: Südliche Ortenau
Urgesteinsböden

Rebsorte: Riesling

Qualität: Deutscher Sekt b.A.
traditionelle Flaschengärung

Vinifikation: schonende Lese und Traubenverarbeitung, schonende Ganztraubenpressung, gezügelte Vergärung im Edelstahlgebilde, Feinhefelager im Edelstahlgebilde. Anschließende Verseltung in der Sektkellerei Reinecker.

Profil: frische Aromen von Äpfeln und Weinbergspfirsich. Dezentefefige Noten und ein feines zugleich intensives Mousseux

Alkohol: 12,5 %Vol.
Restzucker: 9,0 g/l
Säure: 7,4 g/l

Speisenempfehlung: Aperitif und als Begleiter zu kleinen Häppchen - klassischer Winzersekt - unser Allrounder

Trinktemperatur: 7- 9°C

