



RIESLING SEKT BRUT



VINIFIKATION

Die Trauben wurden in der Lage Dürkheimer Steinberg von Hand gelesen und behutsam gekeltert. Nach der gezügelten Weinvergärung in unserem Keller wird dieser Sekt in traditioneller Flaschengärung hergestellt. Hierzu wurde der Grundwein im zeitigen Frühjahr 2015 in die Sektflaschen gefüllt, mit Hefen versetzt und mit einem Kronkorken verschlossen. Nach nun über zweijährigen Gär- und Lagerzeit werden die Flaschen kopfüber auf ein Rüttelpult gestellt und in Handarbeit "gerüttelt". Dabei sinkt die Hefe als "Depot" in den Flaschenhals. Nach etwa drei Wochen Rüttelzeit wird kurz der Hals kurz eingefroren, die Flasche kann nach oben gedreht werden und der Kronkorken mit dem daran festgefrorenen Hefepfropf entfernt ("degoriert"). Anschließend wird die Flasche begefüllt, verkorkt, etikettiert und ist damit fertig zum Genuß und sollte binnen ein bis zwei Jahren getrunken werden. Auf dem Rückenetikett unserer Sekte wird der Beginn dieser Frist mit dem Kürzel: "Deg." und folgend des Monats und Jahres angegeben.

SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Ein ausgereiftes Rieslingbouquet prägt den Charakter dieses Sektes. Das feine Mousseux ist typisch für die traditionelle Flaschengärung. Die Dosage "Brut" bringt eine feine, minimale Süße an den Gaumen und rundet das Geschmackserlebnis ab.

TRINKEMPFEHLUNG

zum gepflegten Dinnerauftakt, für den Genießer ausgereifter Sekte...

ALLGEMEINES ZUM WEIN

Der Rieslingsekt ist der typischste Vertreter der deutschen traditionellen Winzersekte und hat viele Liebhaber gefunden. Die Trauben für den Grundwein werden früh gelesen, um die knackige Säure zu erhalten. Auch die Aromen sollen möglichst frisch erhalten werden: Grüner Apfel und frischer Pfirsich prägen diese.

PREISLISTEN-NR.

37

REBSORTE

Riesling

KLASSIFIKATION

Sekt

INHALT

750 ml

ALKOHOL

12,0 % vol

SÄURE

8,2 g/l

RESTSÜSSE

9,2 g/l

ABFÜLLDATUM

8. Januar 2019

LOSNUMMER

Los Nr. KA-55

EAN

0705632774656

EAN-VERPACKUNG

0705632774663

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG

Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter info@weingut-egon-schmitt.de erfragen.

