



Sekt

Niersteiner Riesling Sekt extra Trocken



Sorte:	Riesling
Geschmack:	extra Trocken
Region:	Rheinhessen
Klassifikation:	Traditioneller Flaschengärsekt → Ist die hochwertigste aber auch gleich aufwendigste Methode Sekt herzustellen. Denn bei diesem traditionellen Verfahren der Flaschengärung erfolgt der Gärvorgang, das Rütteln, das Degorgieren und der Verkauf in der gleichen Flasche. Dies ist alles mit sehr viel Mühe und Handarbeit verbunden.
Boden:	Rotliegendes
Ausbau:	Ganztraubenpressung, mindestens 24 Monate Hefelager
Verschluss:	Kork
Alkohol:	13,0 %vol.
Säure:	6,8 g/l
Restzucker:	16,1 g/l
Trinktemperatur:	8-11°C
Weinbeschreibung:	Hier sprechen wir nicht von einem Mainstream Sekt, sondern von unserer Hausmarke gekeltert aus Trauben des Roten Hanges, spontan vergoren und im großen Fass gelagert. Mindestens 24 Monate Hefelager auf der Flasche machen diesen rassigen Riesling Sekt gleichzeitig zu einem cremig filigranen Vertreter seiner Art. Im Gaumen neben dem angenehmen, Prickeln Apfel, Quitte und Birne mit einer kleinen Zitrusnote im Abgang.