



SEKT RIESLING BRUT



VINIFIKATION

Die Trauben wurden in der Lage Dürkheimer Steinberg von Hand gelesen und behutsam gekeltert. Nur die bei niedrigen Drücken ablaufenden ersten Pressfraktionen finden Verwendung, da sie wesentlich filigraner sind als spätere Anteile. Nach der gezügelten Weinvergärung in unserem Keller reift der Grundwein über mehrere Monate auf der Vollhefe heran und wird nahezu ohne Schwefel ausgebaut – ein Verfahren, das den späteren Sekten ihre unverkennbare Brioche- und feine Haselnussaromatik verleiht. Selbstverständlich wird dieser Sekt in traditioneller Flaschengärung hergestellt, bei dem der Grundwein im zeitigen Frühjahr in die Sektflaschen gefüllt, mit Hefen versetzt und mit einem Kronkorken verschlossen wird. Nach der angestrebten 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. Der grüne Apfele des Rieslings zeigt sich immer noch, gepaart mit einer Brioche und fein malzigen Haselnussaromatik. Das ausgeprägte 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

Rieslingsekt ist der Klassiker der deutschen Sekte. Durch seine prägende und lebendige Fruchtsäure ist der Riesling geradezu prädestiniert für die Herstellung vibrierender und quirliger Sekte. Die Trauben für den Grundwein werden früh gelesen, um die knackige Säure zu erhalten. Auch die Aromen bleiben so herrlich frisch und erinnern an grünen Apfel und frischen Pfirsich.

PREISLISTEN-NR.
37

REBSORTE
Riesling

KLASSIFIKATION
Sekt

INHALT
750 ml

ALKOHOL
12,0 % vol

SÄURE
7,5 g/l

RESTSÜSSE

EXTRAKT ZUCKERFREI
21,3 g/l

ABFÜLLDATUM
10. Dezember 2019

LOSNUMMER
Los Nr.19054 -
DEG_12_2019

EAN
0705632774656

EAN-VERPACKUNG
0705632774663

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONENVERORDNUNG

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.

