

Rheingau Riesling Winzersekt b.A. Brut

Wenn man sich die Frage stellen würde, wie ein idealer Rieslingsekt aus Deutschland denn am besten schmecken sollte, dann wäre der Riesling Winzersekt vom Sektspezialisten Barth ein Paradebeispiel dafür. Der Grundwein stammt von Lössböden, die Frucht und Finesse in die Trauben bringen und im Rheingau typisch sind. Der Riesling Brut entsteht in traditioneller Flaschengärung und liegt bei gleichbleibender Temperatur 24 Monate auf der Hefe, bevor er handgerüttelt und degorgiert wird. Das lange Hefelager gibt dem Wein seine Struktur, lässt aber der Straffheit und Aromentypizität des Rieslings den Vortritt. Unbeschwert und fröhlich, doch voller Tiefgang, wie es wahrscheinlich nur ein Riesling vermag. In der Nase ein verspieltes Aroma von Limetten, Aprikosen und Heublumen. Im Mund mit einer zupackenden, erfrischend feinen Säure und einem Hauch von kreidiger Mineralität.

89/100 Punkte VINUM, 87/100 Punkte Parker

Erzeuger:	Wein - und Sektgut Barth
Anbaugebiet:	Rheingau
Rebsorte:	Riesling
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Vegan:	ja
Passt zu:	Austern, Zitronen-Spaghetti, gebratenes Zanderfilet
Artikel-Nr.	57380
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Schweflige Säure frei (mg/l)	12
Gesamtsäure (g/l)	7,3
Restzucker (g/l)	8,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	45
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,9
Weinstil	ausgewogen

