Weinpass

ULTRA Rheingau Pinot Winzersekt b.A. Brut Nature

Das Paradepferd von Barth muss den Vergleich mit einem hochwertigen Champagner sicher nicht scheuen, ist aber keine Kopie, sondern ein ganz eigenes, individuelles Produkt. Vergleichbar ist die Rebsorte Pinot Noir und das lange Lager von 72 Monaten auf der Hefe. Dieses lange Hefelager gibt ihm Fülle und eine feinhefige Würze. Der Grundwein, ein Blanc de Noir aus Spätburgunder, stammt aus dem Jahrgang 2015. Er wurde im großen Holz ausgebaut, um ihm zusätzliche Fülle und Gewicht zu geben. Hochfeines Aroma von Apfelschalen, Stachelbeere und Brioche. Im Mund kommen rote Früchte dazu. Außerdem beeindruckt er gleichermaßen mit seiner muskulösen Statur, Intensität und einer herrlichen Cremigkeit. Eine beeindruckende Mischung!

JG 2015 92/100 Punkte FALSTAFF, 90/100 Punkte VINUM 2023, 88/100 Punkte Eichelmann 2023; JG 2017 91/100 Punkte Eichelmann 2024, 90/100 Punkte Meiningers Deutscher Sektpreis 2024

Erzeuger:	Wein - und Sektgut Barth
Anbaugebiet:	Rheingau
Rebsorte:	Spätburgunder
Jahrgang:	2017
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut nature
Vegan:	ja
Passt zu:	Vitello Tonnato, Saltimbocca, herzhaftes Blätterteiggebäck
Artikel-Nr.	57388
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Schweflige Säure frei (mg/l)	13
Gesamtsäure (g/l)	5,9
Restzucker (g/l)	1,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	44
Vorhandener Alkohol (Vol%)	11,8
Weinstil	ausgewogen

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.

Weinpass

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.