

## Riesling VDP.GROSSE LAGE HATTENHEIM HASSEL Winzersekt b.A.

Es ist die Perlage, die einem beim 2015er Hassel als erstes ins Auge sticht: Was für eine wunderschön anzusehende Feinperligkeit, welche Vehemenz und langanhaltende Persistenz hat dieser großartige Sekt? Ganztraubenpressung und traditionelle Flaschengärung sind bei allen Barth-Sekten selbstverständlich. Zusätzlich wird hier der Grundwein, der nach den strengen Vorgaben eines Weins aus einer VDP.GROSSE LAGE vinifiziert wurde, zu 100 % im großen Holz ausgebaut. Wie alle Sekte des Hauses handgerüttelt, wird hier jede Flasche sogar bis zu 55-mal in die Hand genommen, bevor sie nach 60 Monate Hefelager degorgiert wird. Ein echtes Unikat eben. Die lange Reife auf der Hefe zeigt sich in der Nase mit Noten von Roggensauerteig, Schüttelbrot, Walnuss und kühlem Rauch. Am Gaumen viel Schmelz dank dieser wunderbar cremigen Perlage. Auch typische Rieslingfrucht: reifer Pfirsich, Aprikosenmarmelade, Zitrus und Yuzu. Im sehr lang anhaltenden Finish ein spannungsreicher Dreiklang aus reifer Säurestruktur, etwas Phenolik und viel mineralischem Druck. Noten von Lakritz, Bitterschokolade und Assamtee, beim letzten Schluck fast steinig. Wie schrieb VINUM so treffend: „Ein Sekt, der den Titel VDP.Große Lage zu Recht trägt.“ Beim Deutschen Sekt Award 2022 wurde er konsequenterweise als Sekt des Jahres ausgezeichnet.

JG 2015 Sekt des Jahres und 96/100 Punkte VINUM Deutscher Sekt Award, 94/100 Punkte FALSTAFF 2023, 92/100 Punkte VINUM 2023, 91/100 Punkte Eichelmann 2023, 3 Trauben: 'Beeindruckend' Gault & Millau 2023

Erzeuger:	Wein - und Sektgut Barth
Anbaugebiet:	Rheingau
Rebsorte:	Riesling
Jahrgang:	2015
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Deutschland
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut nature
Vegan:	ja
Passt zu:	Artischocken mit Kerbel-Limetten-Crème-fraîche, Spargelsalat mit Grünem oder Weißem Spargel,



# Weinpass



Artikel-Nr. 57390  
Volumen 0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	DE-ÖKO-039
Schweflige Säure frei (mg/l)	7
Gesamtsäure (g/l)	6,4
Restzucker (g/l)	0,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	61
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13
Weinstil	ausgewogen