

RIESLING trocken 2017 Deutscher Sekt b. A.



Winzersekte sind noch gar nicht so lange selbstverständlich auf den deutschen Tischen: erst in den späten 70er Jahren entstand ein Hype um deutsche Winzersekte. Der führte jedoch auch zunächst zu vielen Irrungen und Wirrungen bis sich die Spreu vom Weizen getrennt hatte und die wirklich guten Winzersekte aus hochwertigen Grundweinen ein anerkannter Teil des Winzer-Portfolios wurden.

Für uns war es von Anfang an klar, dass nur die reifen, gesunden und streng selektierten Trauben auch nach der zweiten Gärung auf der Flasche einen besonders fruchtig-prickelnden Genussmoment erzeugen können wie unser Riesling-Sekt.

Schon die Nase verheißt mit frischen Grapefruit-, Ananas- und weißen Pfirsichnoten belebende Erfrischung. Am Gaumen entwickelt der Riesling-Sekt unter tausend feinen Perlen dann neben gelbem Birnenaroma, feine Noten von Limette, Sternfrucht und etwas rauchigem Feuerstein. Was für eine Overture für ein festliches Menü: fruchtig-frisch, prickelnd und genussvoll!

Empfohlene Trinktemperatur: 6-8 °C

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr. 71

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite