

2011 Riesling Sekt brut

Kategorie: Sekte nach klassischem Verfahren

Ap. Nr. 3 560 031 13-14

Bestellnr. 100



Weinberg: 50% Thörnicher Schießlay, 50% Schiefer, Thörnicher Enggass

Weinbau: 2m Zeilenabstand Drahtrahmen, eine Boglebe

Boden: teils relativ tiefgründiger Schiefer, teils Kies

Ertrag: ca. 75hl/ha

Ernte: Oktober 2011 in mehreren Durchgängen, da Trauben aus verschiedenen Weinbergen verwendet werden

Trauben: gesunde, dickschalige Trauben, 85-92°Oe

Pressung: sofortiges pneumatisches Abpressen

Ausbau: Reinzuchthefergärung, Hefelager bis Februar 2012, Abfüllung Juni 2012

Hefelager: mindestens 18 Monate, inzwischen über 30 Monate

Analyse: 12,5% alc / 8,5g/l Rz/ 6,5g/l Säure

Beschreibung:

Die fruchtbetonten Mosel-Sekte stellen eine prickelnde Alternative in der Welt der Schaumweine dar. In unserem Hause werden diese Spezialitäten seit Jahrzehnten ausschließlich nach dem klassischen Verfahren, der ‚Méthode Champenoise‘ hergestellt. Die klaren, feinen Fruchtaromen unserer Rieslingweine bleiben auch in der Sektgärung erhalten. So entstand eine beeindruckende, neuartige Sektgeneration: filigraner Riesling-Charakter, fein prickelnde Sekt-Frische und die samtige Fülle der Sektheften. Der 2011er zeigt nach 30 monatigem Hefelager eine angenehme schmelzige Fülle. Die Kohlesäure ist gut eingebunden und wirkt samtig, fast weich. Der typisch zarte Geruch nach Pfirsich und Aprikose wird im Geschmack unterstrichen.

Gault Millau 2013: 86 Punkte

