



Sekt Riesling Brut Nature

VDP.Erste Lage, Hattenheim Schützenhaus, Barth (Bio)

100% ökologisch & vegan

Beschreibung:

Gewachsen in der VDP.ERSTE LAGE® Schützenhaus. Mehrfacher Gewinner der Kategorie „Bester Rieslingsekt“ bei FOCUS und FALSTAFF. Die Grundweine werden zu 100% im großen Holz ausgebaut, was den cremig-feinen Charakter unterstützt. Nach der traditionellen Flaschengärung lagert der Sekt 60 Monate auf der Hefe, bevor er von Hand gerüttelt und degorgiert wird. Mit seiner Cremigkeit und Frische passt der SCHÜTZENHAUS RIESLING brut nature besonders gut zu mittelhewichtigen Speisen – auch mit etwas Salz und Säure etwa gebratener, aber auch geräucherter Lachs, gegrilltes Geflügel, aber auch Ente.

Degustationsnotiz:

„Lady Charming“, die mit wohlproportioniertem Anmut und Eleganz verführt. Im Duft paaren sich Quitte mit Salzigkeit und Grapefruit mit Quitte und saliner Art. Am Gaumen, von der feinen Perlage verwirbelt, gewinnen die Aromen noch an Intensität und Frische, wenig, mit allem, was Riesling ausmacht, werden sie von der Cremigkeit umhüllt, eingepackt in luftiges Brioche und fügen sich zu einem hinreißenden Aromenmosaik. Langes, intensives Finale, ein großer aus rheingauer Spitzenlage.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Hattenheim Schützenhaus
Ausbau:	9 Monate imahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1385319

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Riesling Brut Nature

VDP.Erste Lage
Hattenheim Schützenhaus

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	9 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.