

Sekt Riesling Brut

Griesel & Compagnie

Platz 1 Kategorie "Riesling Sekt" Deutscher Sektpreis 2023

Beschreibung:

Ein deutscher Top-Sekt nach der „Methode traditionelle“, also klassischer Flaschengärung wie sie auch in der Champagne üblich ist. Um die charakteristische Frische und die lebendige Säure der Rieslingtrauben zu bewahren, wurden die Früchte bereits in der ersten Septemberhälfte geerntet. Anschließend sorgen spontane Gärung, 24 Monate Hefelager, 10% Reservewein und die niedrige Dosage von drei Gramm pro Liter für eine Sekterlebnis der besonderen Art.

Aromenprofil:

Unglaublich faszinierender und solitärer Riesling Sekt des Aufsteigers der letzten Jahre! Expressiv im Duft und Geschmack präsentiert er sich mit feiner Frucht, Mandelaromen, Salzzitrone und subtiler Hefenote. Pur und zeitgeistig, mit extremen Zug und Animation.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Artikelnummer: 1255222



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Riesling Brut

Griesel & Compagnie

Herkunft:	Deutschland
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
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.