Sekt Riesling Grande Cuvée

Brut Nature, Gut Hermannsberg

Sekt-Meisterwerk mit 40 Monaten Hefelager im Solera-Verfahren

Beschreibung:
Die Riesling Grande Cuvée Brut Nature ist das Ergebnis eines außergewöhnlich langfristigen Projekts. Zehn Jahre hat es bis zur Vollendung gedauert: Den Grundstein legte Karsten Peter mit dem Jahrgang 2016, als erstmals ein Teil des Weins als Reserve für eine spätere Versektung zurückgelegt wurde. In den folgenden Jahren wurde das Fass nach dem Solera-Prinzip kontinuierlich mit den langlebigsten Rieslingen aus den VDP.GROSSEN LAGEN® des Weinguts ergänzt. So entstand über mehrere Jahrgänge hinweg ein Grundwein von bemerkenswerter Komplexität. Nach der klassischen Flaschengärung reifte der Sekt 40 Monate auf der Hefe und wurde schließlich ohne Dosage als Brut Nature degorgiert. Das Ergebnis ist ein präziser, geradliniger Rieslingsekt mit feiner Hefearomatik, lebendiger Mineralität und außergewöhnlicher Länge. Seine Herkunft aus den großen Lagen der Nahe verleiht ihm Struktur, Tiefe und eine markante terroirgeprägte Würze. Die kleine Auflage von nur rund 900 Flaschen unterstreicht den exklusiven Charakter dieser Grande Cuvée.
Aromenprofil:
Dieser Highend Rieslingsekt wurde nach 40 Monaten klassischer Flaschengärung und insgesamt 10 Jahren Entstehungsgeschichte im Solerasystem (Reserveweine) ohne jede Dosage degorgiert. Maximal pur in seiner Stilistik, dabei extrem lang und persistent am Gaumen mit ultralangem Abgang und der typischen Terroirwürze der ausschließlich VDP GROSSEN LAGEN, aus denen er stammt. Gerade einmal knapp 900 Flaschen von diesem einmaligen Elixier wurden gefüllt, ein ganz besonderer Sekt mit weinigem Charakter und kraftvoller Struktur und Komplexität.
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
Produzent:	Gut Hermannsberg
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	14627--

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Riesling Grande Cuvée

Brut Nature
Gut Hermannsberg

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch