



Riesling Extra Brut

VDP.Sekt, Barth (Bio)

Rieslingtypischer Sekt - 100% ökologisch und vegan

Beschreibung:

Deutsche Winzersekte sind anerkannter und gefragter denn je – Mark Barth vom gleichnamigen Wein- und Sektgut aus dem Rheingau ist einer der führenden Köpfe bei dieser spannenden Entwicklung. Bei der Technik hat er sich viel von Kollegen aus der Champagne abgeschaut, und was er selbst „liebevoller Handarbeit von der Lese bis zur Füllung nennt“, ist vor allem totale Hingabe. Ein großer Pluspunkt seiner Sekte: auch die Grundweine dafür baut er selbst an. So kann er schon im Weinberg die gewünschte Stilistik beeinflussen. Das lange Hefelager verleiht diesem Riesling-Sekt viel Komplexität und tolle aromatische Länge.

Aromenprofil:

Seine feine Perlage und die würzig-fruchtige Fülle macht diesen Sekt ungemein attraktiv und für viele Gelegenheiten passend. Freuen Sie sich auf satte Frucht roter Beeren, lineare Frische mit zart-salziger Mineralik und viel Trinkanimation. Langes Hefelager sorgt für Komplexität und Länge, trinkt sich wie ein trockener Kabinett mit Perlage – herrlich.

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:	Barth (Bio)
Ausbau:	9 Monate imahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	13850--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Extra Brut

VDP.Sekt
Barth (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Falstaff 92+/100, Parker 92/100, Score 18/20
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.