



2014 Schlossböckelheimer Kupfergrube

Riesling Sekt Extra Brut, Versteigerungswein, Gut Hermannsberg

Spitzen-Sekt aus einmaliger Lage

Beschreibung:

Die Trauben für dieses deutsche Sekt-Monument stammen aus der legendären GG-Lage Kupfergrube. Erst nach mehr als 60 Monaten Reifezeit wurde dieser mineralisch-fruchtige Riesling-Schaumwein schließlich degorgiert, bevor er bei der Versteigerung meistbietend unter den Hammer kam. Ein Unikat, das seit dem Jahrgang 2013 nur in kleinster Auflage produziert wird und ein riesiges Reifepotential besitzt. Seinen feinen Schmelz erhält dieser Extra Brut-Sekt durch den Ausbau im Tonneaux.

Degustationsnotiz:

Extrem frischer und zutiefst mineralisch-komplexer Riesling-Sekt, der in der Nase und am Gaumen mit köstlichen Aromen von Wildkräutern, getrocknetem Salbei, Apfel und dezent nussigen Noten zu begeistern weiß. Feines Brioche, faszinierend-frische und knackige Art, eine einzige Animation. Jugendliche und pikante Säure mit Blutorangenaromatik, scharf wie ein Opinel-Messer, superbe Länge und Komplexität im Abgang.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Nahe
Produzent:	Gut Hermannsberg
Bewertung(en):	Parker 93/100
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	11.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	1032614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Schlossböckelheimer Kupfergrube

Riesling Sekt Extra Brut
Versteigerungswein
Gut Hermannsberg

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Parker 93/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren