

## 2016 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

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Nahe
<b>Produzent:</b>	Gut Hermannsberg
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Artikelnummer:</b>	1032616



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Schlossböckelheimer Kupfergrube

Riesling Sekt Extra Brut  
Versteigerungswein  
Gut Hermannsberg

**Herkunft:** Deutschland  
**Bewertung(en):** James Suckling 95/100  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2036  
**Alkoholgehalt:** 12.0 %  
**Service:** Gekühlt bei 6-10 Grad servieren