

STUDIER

2018

RIESLING
SEKT
TROCKEN
PFALZ

Alkohol: 12,5 %vol
Säure: 5,9 g/L
Zucker: 18,9 g/L



Zur Rebsorte

Riesling ist die für Deutschland typischste Rebsorte, denn nirgends wächst der Riesling so gut wie in Deutschland. Da die Riesling-Rebe geringe Ansprüche an den Boden stellt, kann sie auf nahezu jedem Boden angepflanzt werden und prägt somit ein vielfältiges Charakterprofil aus. Rieslinge zeichnen sich insbesondere durch ihre relativ hohe Säure aus, was dem Sekt eine fruchtige Note verleiht.

Zum Ausbau

Traditionelles Verfahren, Flaschengärung, 12 Monate Hefelagerung und handgerüttelt. Nach dem traditionellen Verfahren werden die Sekte in der Originalflasche durch Zugabe von Hefe zur Gärung auf der Flasche gebracht und lagern in kühlen Kellern mindestens 9 Monate auf der Flasche bevor sie im Handrüttelverfahren und klassischem Degorgieren von der Hefe wieder befreit werden.

Sensorische Eigenschaften

Die vorwiegenden Fruchtaromen von reifem Apfel, Pfirsich und Zitrusfrucht und seine feine Restsüße im halbtrockenen Bereich verleihen ihm eine angenehm fruchtige Art. Neben einer für das Terroir typischen Mineralität und Eleganz erfüllt dieser Riesling-Sekt mit seinem feinen Mousseaux die gehegte Sektlaune.

Speiseempfehlung

Für alle prickelnden Momente, ein excellenter Aperitif für jede Festlichkeit.

Trinktemperatur:

8-10 C

Lagerfähigkeit:

Ca. 3 Jahre, danach zwar noch prickelnd und gut trinkbar, aber der Sekt verliert seine primären Fruchtnoten und schmeckt gereift.