

STUDIER

2017

RIESLING

SEKT

BRUT

PFALZ

Alkohol: 12,5 %vol



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.

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 er auf jedem Boden angepflanzt werden und prägt somit -je nach Boden- ein vielfältiges Charakterprofil aus. Rieslinge zeichnen sich insbesondere durch ihre relativ hohe Säure aus, was dem Wein immer eine fruchtige Note verleiht.

Sensorische Eigenschaften

Die vorwiegenden Fruchtaromen von reifem Apfel, Pfirsich und Zitrusfrucht verbinden sich mit seinem trockenen Ausbaustil zu nobler Eleganz. Neben einer für das Terroir typischen Mineralität und Eleganz erfüllt dieser Riesling-Sekt mit seinem feinen Mousseaux die gehegte Sektaune.

Speiseempfehlung

Für alle prickelnden Momente, ein excellenter Aperitif für jede Festlichkeit

Trinktemperatur: 8-10°C

Lagerfähigkeit

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