

2020  
RIESLING

– Tradition –



Riesling ist definitiv die wichtigste Rebsorte im deutschen Weinbau und Aushängeschild für unsere Weintradition. Gerade deshalb haben wir einen hohen Anspruch an unsere Riesling Sekte. In der Nase zeigen sich fruchtige Aromen von weißem Weinbergpfirsich, Limette und grüner Apfel. Trotz der 36-monatigen Reife auf der Hefe, wirkt er erfrischend jugendlich. Am Gaumen finden sich Aromen von Zitrusfrüchten wie auch Pomelo und Aprikose wieder. Kandierte Orangenzensten unterlegt von floralen Noten runden diesen Sekt ab. Er ist knackig, klar und saftig! Lebendige frische Säure, eleganter Schmelz und Mineralik am Gaumen. Die feine Perlage spiegelt seine pure Lebendigkeit wieder. Ein schöner Aperitif oder zum Beispiel menübegleitend zu gebackener Tempura-Garnele oder Sushi.

## WISSENSWERTES

## REBSORTE

Riesling

## HEFELAGER

36 Monate

## BODEN | HERKUNFT

Muschelkalk, Terra Fusca

## VINIFIZIERUNG

100% Edelstahl | unfiltriert | BSA | Handlese |  
Ganztraubenpressung

## JAHRGANG - 2020 -

Ohne echten Winter | bereits viel Niederschlag Anfang des Jahres | warmer April | frostfrei geblieben mit früher Blüte Ende Mai | sehr geringer Niederschlag im Juni und Juli | nach kurzer Sorge dann ausreichend Niederschlag zu Beginn August | wechselhafte, ab und zu regnerische Erntebedingungen im August & September

## TRAUBENLESE

September 2020

## TIRAGEFÜLLUNG

April 2021

## DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche | 07/23

## DOSAGE

Brut | 5,9 g/l

## SÄURE

7,6 g/l

## ALKOHOL

12 % Vol.