

2021
RIESLING

– Tradition –



Der Riesling gilt als Herzstück des deutschen Weinbaus und als Symbol unserer langen Weintradition. Entsprechend hoch sind unsere Ansprüche an diesen Riesling Sekt. In der Nase entfalten sich feine Fruchtaromen von weißem Weinbergpfirsich, Limette und grünem Apfel. Trotz seiner 36-monatigen Reife auf der Hefe bewahrt er eine bemerkenswerte Frische. Am Gaumen zeigen sich Zitrusnoten von Pomelo und Aprikose, begleitet von zarten Nuancen kandierter Orangenzesten. Der Sekt präsentiert sich klar, saftig und präzise – mit lebendiger, frischer Säure, elegantem Schmelz und feiner Mineralik. Die feinperlige Mousseux unterstreicht seine pure Lebendigkeit. Ein idealer Aperitif und zugleich ein vielseitiger Menübegleiter – besonders harmonisch zu gebackener Tempura-Garnele oder Sushi.

WISSENSWERTES



REBSORTE

Riesling

HEFELAGER

36 Monate

BODEN | HERKUNFT

Muschelkalk, Terra Fusca

VINIFIZIERUNG

92% Edelstahl | 8% Holzfass | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2021 -

Ein launischer Winter zwischen milder Witterung und Eiseskälte prägte den Start ins Jahr. Der Austrieb erfolgte erst Anfang Mai. Nach einem warmen April brachte der Mai starke Niederschläge. Die Blüte verzögerte sich bis Mitte Juni. Der Sommer verlief durchwachsen und forderte intensive Laubarbeit – die sich auszahlte: kleine, gesunde Trauben mit Struktur und Spannung. Die Lese begann Mitte September. Langsam steigende Oechslewerte und knackige Beeren zeichneten die Ernte aus. Das Ergebnis sind kristallklare Moste mit vibrierender Säure, feiner Textur und Tiefe – ein Jahrgang voller Präzision und Frische.

TRAUBENLESE

September 2021

TIRAGEFÜLLUNG

April 2022

DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche

DOSAGE

Brut | 4 g/l

SÄURE

9 g/l

ALKOHOL

12 % Vol.