Expertise

# RIESLING SEKT extra brut

Artikel-Nr. 50

Frischer grüner Apfel, reife Weinbergspfirsiche und ein eleganter Hauch von Zitrus verschmelzen mit einer subtilen, rauchigen Mineralität zu einem tiefgründigen, anspruchsvollen Bouquet. Am Gaumen entfaltet sich der Riesling extra brut angenehm knackig und herrlich trocken. Die lebendige Riesling-Säure verleiht ihm ein straffes, elegantes Rückgrat, während die feine Kohlensäure cremig und präzise über die Zunge tänzelt. Durch das lange Lager auf der Hefe besitzt der Sekt eine bemerkenswerte Tiefe und Substanz.




| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rebsorten** | Riesling | | |
| **Jahrgang** | 2023 | **Qualitätsstufe** | Deutscher Sekt |
| **Geschmacksrichtung** | extra brut | **Anbaugebiet** | Württemberg |

**Besonderheiten**
biologisch | vegan
traditionelle Flaschengärung | handgerüttelt

**Ausbau**
von Hand gelesen | persönliche Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch | schonende Ganztrauben-pressung | Grundwein spontanvergoren in Edelstahl | zweite Gärung in der Sektflasche | 26 Monate Feinhefelager

Aromen von Pfirsich, Apfel und Zitrone

frisch und lebendig | feine Perlage | knackig trocken | langanhaltende Aromen

passt sehr schön zu feinen Häppchen mit geräuchertem Fisch, Austern, cremigem Ziegenkäse oder einfach solo

8-10 °C

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt** | 13,0 %vol |
| **Säure** | 6,8 g/l |
| **Restsüße** | 5,3 g/l |
| **Trinkreife** | 2026 - 2031 |

Aus Liebe zur Natur.

**Weingut VINÇON - ZERRER | Benjamin Zerrer**
Heilbronner Str. 50 · D-75038 Oberderdingen [Ortsteil Großvillars] · T 07045.761 · weingut@vincon-zerrer.de