



GUT HERMANNSBERG

WEINPASS

Riesling!

Riesling Sekt Brut

DEUTSCHER SEKT

Zugleich leicht und erfrischend, aber auch elegant und mineralisch hat unser Riesling Brut eine sehr attraktive Balance aus Apfel- und Zitrusaromen mit einer dezenten Cremigkeit aus der Reifung. Ein langanhaltender Trinkgenuss mit fruchtiger Frische und lebendiger Säure.

Unser Riesling Brut eignet sich ebenso gut zu Fischgerichten, als auch Solo und hat eine Leichtigkeit und Frische, die jeden anspricht, der die Weine dieser Traube oder andere knackige trockene Weißweine oder leichtere Champagner mag.

Weinbereitung: Champagner-Methode mit der zweiten Gärung in der Flasche und mindestens zwei Jahren auf der Hefe in der Flasche (Text von Stuart Pigott).



Klassifikation
Deutscher Sekt

Alkohol
12,0 %

Geschmack
Brut

Restzucker
7,5 g/l

Rebsorte
100 % Riesling

Säure
8,2 g/l

Ertrag
65 hl/ha

Trinktemperatur
6 - 8 Grad

Jahrgang
n.V.

Trinkreife
sofort – 2024

Sektherstellung
traditionelle Flaschengärung

Ausbau
Edelstahl

Art. Nr.: 189613

EAN 750 ml: 4035384961834

EAN 6x750 ml: 4035384961889

GUT HERMANNSBERG

Ehemalige Weinbaudomäne | 55585 Niederhausen-Nahe | Germany

Telefon + 49 (0) 67 58 -92 50-0 | Telefax + 49 (0) 67 58 -92 50-19

E-Mail info@gut-hermannsberg.de | Internet www.gut-hermannsberg.de | Facebook facebook.com/Gut-Hermannsberg



VDP Prädikatsweingut