

2017 Sekt HASSEL RIESLING brut nature

VDP.GROSSE LAGE® - BIO

APRIKOSENMARMELADE – SCHWARZER TEE – HEFEZOPF

Sir Charisma: Distinguiert und dennoch direkt weiß der HASSEL zu umgarnen – ganz in der Art eines perfekten Rieslings. Ein Steinobst-Potpourri vom reifen Pfirsich bis zur Aprikosenmarmelade vibriert zwischen Nase und Gaumen. Dazu ein Hauch Nuss, die feine Strenge schwarzen Tees und etwas Hefezopf. Teatime? Vom Feinsten!

Der HASSEL RIESLING brut nature VDP.GROSSE LAGE® gehört zur Spitzenliga der ohnehin wenigen Lagensekte in Deutschland. Beim „Deutschen Sekt Award“ des Weinmagazins VINUM wurde der Sekt aus der Lage HASSEL zum „Sekt des Jahres 2022“ gekürt. Die Rieslingreben wachsen in einer Grand-Cru-Lage (auch VDP.GROSSE LAGE®), also in einer der besten Lagen des Rheingaus. Hier sammelt er die ganze Typizität seiner Herkunft: Lößlehmböden, Südhang, moderate Steigung und bringt sie in den Sekt ein. Die Grundweine werden zu 100 Prozent im großen Holz ausgebaut. Der in traditioneller Flaschengärung hergestellte Sekt lagert mindestens 60 Monate auf der Hefe, bevor er von Hand gerüttelt und degorgiert wird. 100% ökologisch und vegan.

BEGLEITUNG

Mit seiner Frucht, Kraft und Intensität kann man ihm einiges zutrauen: Grillaromen – etwa in gegrilltem Thunfisch oder auch leichte Bitterstoffe wie in Spargel oder Artischocke. Aber auch Asiatisches, beispielsweise mit Ente oder leichter Schärfe.

FAKten

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.GROSSE LAGE®	Säure:	6g/l
Weinlage:	HATTENHEIM HASSEL	Restsüße:	1,80g/l
Bodenart:	Lösslehm	Alkohol:	12,00 % Vol.
		Trinktemp.:	6-8°C

WEINGUT

Beim Thema Sekt ist Winzer Mark Barth Überzeugungsträger – in der Branche gilt er als Pionier des Riesling Lagensekts. „Ich will die Rebsorte pur zeigen und sie mit der Machart der traditionellen Flaschengärung noch unterstützen. Das lange Hefelager gibt dem Sekt Kontur, Cremigkeit und seinen individuellen Charakter“, sagt er. Für Barth bedeutet das, bereits den Grundweinen eine entsprechende Ausdrucksstärke zu verleihen. Ökologischer Anbau und schonende Lese sind dabei so selbstverständlich wie die Selektion der Trauben, die sanfte Ganztraubenpressung und viel Handarbeit – rund 55-mal wird eine Flasche Sekt angefasst, bevor sie in den Verkauf geht.

