

Sekt RIESLING brut - BIO

Halbe-Flasche



LIMETTE – APRIKOSE – STRAFF

Der Wirbelwind: Leicht, kokett und fröhlich weiß der Sekt, wie man Begeisterungstürme auslösen kann, vor allem bei Rieslingliebhabern. Denn er trägt die Rebsorte auf Perlen: Aromen von Limette, Aprikose, gelben Früchte gepaart mit erfrischend-feiner Säure wissen zu verzaubern – lassen aber in ihrer straffen Art keinen Millimeter Platz für Kitsch. Etwas Kräuter und ein Hauch von kreidiger Mineralität vollenden das Bild.

Der RIESLING Brut entsteht in traditioneller Flaschengärung und liegt bei gleichbleibender Temperatur über 24 Monate auf der Hefe, bevor er handgerüttelt und degorgiert wird. Das lange Hefelager gibt dem Wein seine Struktur, lässt aber der Straffheit und Aromentypizität des Rieslings den Vortritt. Der Grundwein stammt von Lössböden, die Frucht und Finesse in die Trauben bringen und im Rheingau typisch sind. Aromenrein und rieslingtypisch – das Material aus dem ein echter BARTH Riesling-Sekt werden kann. 100% ökologisch und vegan.



BEGLEITUNG

Mit seiner Leichtigkeit und Spritzigkeit passt der RIESLING brut gut zu leichten Speisen mit etwas Salz- und Säureanteil, beispielsweise heller Fisch wie Zander oder Barsch, Austern oder auch Zitronen-Spaghetti.

FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	0,38Ltr.
Prädikat:	VDP.GUTSSEKT	Säure:	8g/l
Weinlage:		Restsüße:	9,30g/l
Bodenart:	Lösslehm	Alkohol:	12,00% Vol.
		Trinktemp.:	6-8°C

WEINGUT

Beim Thema Sekt ist Winzer Mark Barth Überzeugungstäter – 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.