



2017 Kloster Eberbach Riesling Sekt Brut

Artikelnummer	00441517
Winzer	Staatsweinkellerei Eberbach
Land	Deutschland
Anbaugebiet	Rheingau
Rebsorten	Riesling: 100%

Beschreibung:

Vegetabile Nase nach Steinobst und Apfel. Geschmack: Unkomplizierte, leicht süßliche Apfelfrucht mit Anklängen an Steinobst und Kräutern. Feine und passende Perlage. Sehr zugänglich und gut zu trinken mit feinem, langem Abgang.

Serviervorschlag:

Zu Meeresfrüchten, Krustentieren und Fischgerichten. Zu süßen Desserts. Optimaler Sekt zum Aperitif. Unsere konkrete Empfehlung: Heisser Apfelstrudel mit Vanillesauce.

Alkoholgehalt	12.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene und Zusatzstoffe	Sulfite

Weinbearbeitung

Klassische Flaschenvergärung. Der Grundwein wird mit Zucker und Hefe versetzt, in Flaschen gefüllt, und nach einer zweiten Gärung und einer längeren Lagerung auf der Hefe in die Rüttelpulte aufgesteckt. Durch das Abrütteln des Sektes wird die Hefe in den Flaschenhals befördert, um sie im Anschluss zu entfernen. Dazu wird der Flaschenhals eingefroren und die Flasche geöffnet. Unter dem Druck von der entstandenen Kohlensäure, schießt der gefrorene Hefepfropf aus der Flasche. Danach findet die Dossage statt bei der der Sekt mit einer Süßreserve aufgefüllt und im Anschluss mit einer Agraffe verschlossen wird.

Weinnotiz

Die Trauben für diesen Riesling Sekt wurden vom Winzermeister der Hessischen Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach gezielt ausgewählt. Die unterschiedlichen Bodenstrukturen von schweren Lößlehm- bis zu kargen, steinigen Quarzit- und Schieferböden liefern den optimalen Untergrund für die Rebsorte Riesling.

Inverkehrbringer:	Hessische Staatsweingüter GmbH Kloster Eberbach 65346 Eltville
EAN-Code	4004850088962
EAN-Code Karton	4004850788961