

Riesling

DEUTSCHER SEKT
TROCKEN

Ökologisch bewirtschaftete Weinberge im Osten Rheinhessens.

BESONDERHEIT	Traditionelle Flaschengärung von Riesling
SENSORIK	Helles Gelb mit deutlichen grünen Reflexen, feinperlige und breit gestreute Perlage. Im Duft eingelegte Zitrone, Apfel, Honigmelone und Holunderblüte, feine mineralische Spur und Noten von Früchtedrops. Erfrischende Frucht und feine Süße am Gaumen, die Kohlensäure elegant und gut eingebunden. Ein unkomplizierter und zugleich anspruchsvoller Winzersekt, der sich in geselliger Runde hervorragend als Aperitif eignet und zu kleinen Leckereien.
EMPFEHLUNG	Gemüse-Sticks mit Kräuterquark-Dipp, Lachshäppchen, Melone mit Schinken, Grissini mit rohem Schinken umwickelt, Obstsalat mit Riesling-Sorbet
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RESTSÜSSE	20 g/l
GESCHMACK	trocken
TRAUBEN	Riesling
TRINKTEMPERATUR	8 °C
BODEN	Vornehmlich Lössboden, Sand, Kies und Lehm
QUALITÄT	Deutscher Sekt
GÜTESIEGEL	BIO





ÜBERZEUGUNG IST SEIT DREI GENERATIONEN UNSER ANTRIEB FÜR NATURGEMÄSSEN WEINBAU.

Als Deutschlands ältester, nach ökologischen Richtlinien arbeitender Weinbaubetrieb, können wir guten Gewissens sagen: Wir hinterlassen unseren Kindern wirklich blühende Landschaften. Eine solide Basis, ein echtes Geschenk und eine Verpflichtung. Unsere Reben stehen auf den fruchtbaren Lößböden rund um Mettenheim. Wir erhalten die biologische Aktivität unserer Böden mithilfe der Natur: Das Geheimnis liegt dabei im richtigen Einsatz von Mist, Kompost, Stroh und Gründüngungspflanzen. Mit diesen organischen Materialien steigern wir den Humusgehalt des Bodens. Das Ergebnis ist ein „garer“ Boden mit stabilen Krümelstrukturen. So erhalten unsere Weine eine tiefere Prägung durch ihr Terroir. Unsere Spitzenlagen wurden nie flurbereinigt - Hecken, Böschungen, Mauern und Begrünungspflanzen bieten vielen nützlichen Tieren eine ideale Lebenswelt.

