



DIEFENHARDT



WEINEXPERTISE

| | |
|--------------|--------------------|
| Bezeichnung: | Riesling Sekt BRUT |
| Jahrgang: | 2024 |
| Alkohol: | 11 %vol |
| Restzucker: | 6,9 g/l |
| Säure: | 6,8 g/l |

Erfrischender, glockenklarer Schaumwein mit cremiger Perlage. Der Duft erinnert an weißen Pfirsich und Orangenblüten, untermalt mit salziger Frische.

Boden/Terroir

Die Böden im Westhang in Dorfnähe sind Verwitterungsböden des Phyllits und werden in östlicher Richtung zunehmend durch einen steigenden Lössanteil überdeckt.

Vinifikation:

Nach einer frühen Lese in den Martinsthaler Berglagen erfolgt eine Ganztraubenpressung und anschließende schonende Gärung bei kühlen Temperaturen. Der Sekt wurde nach dem traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt und liegt mind. 9 Monate auf der Hefe.

Weinbeschreibung:

Erfrischender Sekt mit glockenklarer Frucht von Zitronen und weißem Pfirsich, begleitet von feinen Orangenblüten. Die cremige Perlage füllt den Mund angenehm aus, während die knackige Säure Wasser zieht. Kein barocker Sattmacher, sondern ein präzises Erfrischungsgetränk. Man denkt spontan an heiße Sommertage und diesen Sekt im Eiskübel.

Speisen:

Ideal als Aperitif oder zu Vorspeisen wie beispielsweise geräucherter Fisch, Blätterteigtaschen oder sauer eingelegtem.