



Sekt BARTH Riesling -brut-

Rebsorte: 100% Riesling. BIO

Herkunft: Rheingau, Boden: Lösslehm

Vinifikation: Schonend geerntete und von Hand selektierte Trauben sowie Ganztraubenpressung sorgen für einen fruchtigen, körperreichen Grundwein, der zu einem feinen Riesling Sekt durch traditionelle Flaschengärung veredelt wird. Nach etwa 24 Monaten Hefereifung wird er degorgiert.

Analyse: Säure: 5,6 g/l
Zucker: 8,8 g/l
Alkohol: 12,5 %vol.

Sektbeschreibung: Der BARTH Riesling -brut- zeichnet sich durch feine Fruchtaromen aus, charakteristisch sind die Pfirsich -und Ananasaromen, typisch für den Riesling.

Trinktemperatur: 6-8 °C

Zusätzliche Info: „Wein ist unser Leben, Sekt unsere Leidenschaft“. Seit den 90er Jahren versektet das VDP-Weingut selbst - die Qualität kommt dabei nicht von ungefähr, sondern resultiert aus intensiver Arbeit im Weinberg und im Keller. Alle Sekte werden nach der traditionellen Methode, der klassischen Flaschengärung, versektet und bleiben in der Regel 24 Monate auf der Hefe. Der Riesling -brut- ist ein Klassiker und zeigt sich fruchtig frisch.

