2013 Sekt SCHÜTZENHAUS RIESLING brut nature Doppelmagnum

VDP.ERSTE LAGE® - BIO

QUITTE – HASELNUSS – APFELCREME

Lady Charming: Verführt wohlproportioniert mit Anmut und Eleganz. Im Duft paaren sich Quitte mit Haselnuss und Apfelcreme. Am Gaumen, von der feinen Perlage verwirbelt, gewinnen die Aromen noch an Intensität und Frische, weinig, mit allem, was Riesling ausmacht, werden sie von der Cremigkeit umhüllt, eingepackt in luftiges Brioche und fügen sich zu einem hinreißenden Aromenmosaik – übrigens ohne ein Gramm Zucker.

Der SCHÜTZENHAUS RIESLING brut nature VDP.ERSTE LAGE ® ist einer der wenigen Lagensekte, die es in Deutschland gibt. Gewachsen in den Plateau-Parzellen der Rheingauer Lage Schützenhaus auf dort typischen Lösslehm-Böden gehört der Rieslingsekt damit zu den Spitzenprodukten unter den deutschen Sekten. 2020 wählte ihn der Falstaff zum besten Riesling-Sekt des Jahres. Die Grundweine werden zu 100 Prozent in großem Holz ausgebaut, was den cremig-fülligen Charakter unterstützt. Der in traditioneller Flaschengärung bereitete Sekt liegt dann 60 Monate auf der Hefe bis er handgerüttelt und degorgiert wird.



BEGLEITUNG

Mit seiner Cremigkeit und Frische passt der SCHÜTZENHAUS RIESLING brut nature besonders gut zu mittelgewichtigen Speisen – auch mit etwas Salz und Säure etwa gebratener aber auch geräucherter Lachs, gegrilltes Geflügel aber auch Ente.

FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	3,00Ltr.
Prädikat:	VDP.ERSTE LAGE®	Säure:	6g/l
Weinlage:	HATTENHEIM SCHÜTZENHAUS	Restsüße:	0,80g/l
Bodenart:	Lösslehm	Alkohol:	12,50 % 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.