

2017 Sekt SCHÜTZENHAUS RIESLING brut nature Magnum

VDP.ERSTE LAGE® - BIO

QUITTE - SALZ - GRAPEFRUIT - WÜRZE

Lady Charming: Verführt wohlproportioniert mit Anmut und Eleganz. Im Duft paaren sich Quitte mit Salzigkeit und Grapefruit. Am Gaumen, von der feinen Perlage verwirbelt, gewinnen die Aromen noch an Intensität und Frische, wenig, 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®, gewachsen in den Plateauparzellen der Rheingauer Lage Schützenhaus auf den für den Rheingau typischen Lösslehmböden, gehört der Riesling-Sekt zu den Spitzenprodukten unter den deutschen Sekt. Bereits mehrfach belegte er den ersten Platz in der Kategorie Rieslingsekt. So zum Beispiel im Focus Weintest und im Falstaff Weinmagazin. Die Grundweine werden zu 100 Prozent im großen Holz ausgebaut, was den cremig-feinen Charakter unterstützt. Nach der traditionellen Flaschengärung lagert der Sekt 60 Monate auf der Hefe, bevor er von Hand gerüttelt und degorgiert wird. 100% ökologisch & vegan. Die Magnumflasche ist zusätzlich verpackt in einem hochwertigen Barth-Geschenkkarton.



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:	1,50Ltr.
Prädikat:	VDP.ERSTE LAGE®	Säure:	7g/l
Weinlage:	HATTENHEIM SCHÜTZENHAUS	Restsüße:	1,60g/l
Bodenart:	Lösslehm	Alkohol:	12,00% 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.