



2011 BARTH HASSEL Riesling *-brut-* VDP.GROSSE LAGE®

Rebsorte: 100% Riesling

Herkunft: Rheingau, VDP.Grosse Lage® Hattenheim Hassel

Boden: Lösslehm

Vinifikation: Die Herstellung begann vor drei Jahren im Hattenheimer Hassel, eine für das VDP.Grosse Gewächs® klassifizierte Lage. Grundvoraussetzung hierfür sind beste klimatische und geographische Bedingungen – ein reichhaltiger Löss-Lehmboden strukturiert den Wein.
Die feinen Rieslingtrauben wurden nach extremer Ertragsreduzierung im Oktober 2011 ausschließlich selektiv von Hand gelesen und nach kurzer Maischestandzeit und schonendster Pressung vinifiziert. Traditionelle Flaschengärung, drei Jahre Hefereifung. In limitierter Stückzahl von Magnum und 0,75l Flaschen erhältlich.

Geschmack: brut

Analyse: Säure: 6,0 g/l
Zucker: 8,8 g/l
Alkohol: 12,5 %vol.

Sektbeschreibung: Mit der Versektung des Rieslings aus der VDP.Grosse Lage® Hassel setzen wir neue Maßstäbe: „Aus dem Besten das Unvergleichliche machen!“
Dieser Schaumwein schafft es, die Spitzenqualität des Grundweins noch zu überbieten: charaktervoll, rund, voller Aromen cremig-saftiger gelber Früchte wie Pfirsich und gelber Apfel, sanft unterlegt mit einer feinen Briochenote – alles verstärkt und gesteigert durch feinste Perlage – ein jedes im Glas aufsteigende Bläschen eine geballte Geschmacksexplosion des feinrassigen und eleganten Riesling Hattenheim Hassel.

Trinktemperatur: 6-8 °C