

BARTH



Sekt HASSEL RIESLING brut nature VDP.GROSSE LAGE® - BIO

Rebsorte:	Riesling	Trinktemperatur:	6-8 °C
Anbaugebiet:	Rheingau	Inhalt:	0,75 Ltr.
Prädikat:	VDP.GROSSE LAGE®	Säure:	6g/l
Weinlage:	HATTENHEIM HASSEL	Restsüße:	0,90g/l
Bodenart:	Lösslehm	Alkohol:	12,50 % Vol.

Beschreibung:

Die Herstellung beginnt 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 ausschließlich selektiv von Hand gelesen und nach kurzer Maischestandzeit und schonendster Pressung vinifiziert. Traditionelle Flaschengärung, drei Jahre Hefereifung.

Mit der Versektung des Rieslings aus der VDP.GROSSE LAGE® Hassel setzen wir neue Maßstäbe: „Aus dem Besten das Unvergleichliche machen!“ 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.

„Spannend wie sich das Konzept Terroir im Sekt zeigt. Die Primärfrucht ist weg & die tiefgründige, erdige Fülle der Lage Hassel kommt voll zur Geltung. Genialer Sekt vom Weingut Barth aus dem Rheingau.“ Romana Echensperger, Master of Wine.

Zum Essen:

Passt hervorragend zur asiatischen Küche, Rinderfilet oder Fisch- und Meeresfrüchten.

