



## Sekt BARTH Riesling -extra 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 handgerüttelt und chargenweise frisch degorgiert.

**Analyse:** Säure: 5,7 g/l  
Zucker: 5,9g/l  
Alkohol: 12,5% vol.

**Sektbeschreibung:** Der BARTH Riesling -extra brut- ist der Rheingau Klassiker und zeigt sich frisch mit typischen Rieslingaromen von Ananas und Pfirsich. Charaktervoller Riesling mit feiner Struktur, Länge und Rasse und wenig Restsüße. Ein Sekt für Liebhaber

**Trinktemperatur:** 6-8 °C

**Zusätzl. 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 -extra brut- ist der Klassiker und zeigt sich fruchtig frisch.

