Sekt RIESLING extra brut Magnum - BIO inkl.Geschenkkarton

APFEL – WÜRZIG – MINERALISCH

Der Traditionalist: Verlässlich und gewissenhaft ist dieser Sekt schäumender und kompromissloser Vertreter seiner Rebsorte. Mit geschmeidiger Fülle, Zitrus, reifem Apfel und fruchtiger Würze – weinig im Stil und in seinen Aromen noch verstärkt durch die feine Perlage – stellt er präzise den Charakter des Rieslings in den Vordergrund: wie ein Kabinett trocken auf Tänzers Füßen.

Der RIESLING extra brut entsteht in traditioneller Flaschengärung und liegt bei gleichbleibender Temperatur über 24 Monate auf der Hefe, bevor er handgerüttelt und degorgiert wird. Das lange Hefelager gibt dem Wein seine Struktur und Fülle, lässt aber dem Riesling aromatisch den Vortritt. Der Grundwein stammt von Lössböden, die Frucht und Finesse in die Trauben bringen und im Rheingau typisch sind. Aromenrein und rieslingtypisch – das Material, aus dem ein echter BARTH Riesling-Sekt werden kann. 100% ökologisch und vegan.

Die Magnumflasche ist zusätzlich verpackt in einem hochwertigen Barth-Geschenkkarton.



BEGLEITUNG

Mit seiner würzig-fruchtigen Fülle verträgt sich der RIESLING extra brut gut mit cremigen Speisen, etwa hellen Suppen wie Champignon, Spargel und Pastinake oder Kalbs- oder Hühnergeschnetzeltem.

FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	1,50Ltr.
Prädikat:	VDP.GUTSSEKT	Säure:	7g/l
Weinlage:		Restsüße:	4,90g/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.