

Der Wein für diesen Sekt wächst in traditionellen Weinlagen, südwestlich der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt Mainz, im größten deutschen Weinanbaugebiet Rheinhessen. Die Reben holen mit bis zu sieben Meter langen Wurzeln ihre Nährstoffe aus tiefgründigen, kalkreichen Lößlehmböden. Unsere Weinberge werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur ökologisch bewirtschaftet. Unsere Arbeitsweise im Weinbau ist darauf ausgerichtet, gute Traubenqualität mit ausgereiften, aromatischen Weintrauben zu erzeugen.



## Riesling Sekt brut

Ein Sekt mit 24-monatiger Hefelagerung.

Der Riesling gilt als eine der edelsten Rebsorten und als heimlicher König unter den weißen Trauben.

Als Ergebnis einer späten Reife- und Lesezeit zeichnet sich dieser elegante Riesling durch seine fruchtige Art aus. Zur Aromenfülle von Weinbergspfirsich gesellt sich ein Hauch Aprikose. Auf dem Gaumen spiegelt dieser feinperlige Sekt seine feinen Aromen wider und präsentiert sich lebendig und frisch.

Analysedaten	Alkohol:	12,0 Vol. %
Jahrgang 2019:	Restzucker:	6,0 g/l
	Säure:	7,7 g/l

### Auszeichnungen:

2016er Landesweinprämierung: Silber



DE-Öko-022  
Deutsche Landwirtschaft

Unsere Philosophie:  
„Sorgsam zur Natur  
Geprägt von der Herkunft  
Mit der Handschrift des Winzers  
Für Leidenschaft am Genuss“



VEGAN