



2020 Riesling Brut Sekt (Nr.50)

In Nase & Mund

Strahlt Eleganz, Mineralität und Lebendigkeit aus. Brillante Frucht mit feinem Mousseux.

Im Weinberg

Dauerbegrünung mit Kräutern und Getreide. Mehrmalige Bodenbearbeitung zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit im Frühjahr. Ertragsreduzierung durch das Teilen der Trauben.

Bei der Herstellung

Traditionelle Flaschengärung im Champagnerstil.

Selektive Handlese um 100% gesunde Trauben zu ernten. Schonendes Pressverfahren der ganzen Trauben. Ausbau des Sektgrundweines im Edelstahltank und auf der Feinhefe. Nach der Versektung erfolgt die 18 montägige Gärung und Reifung auf der Sektheife in der Flasche.

Eckdaten

Alkohol	12% vol.
Restzucker	7,1 g/l
Säure	9,7 g/l

WEINGUT ZIMMERMANN