



2018 Riesling Sekt brut

Charakteristik

Viele Aromen von Citrusfrüchten, Mirabellen und Äpfeln. Noten von geröstetem Toastbrot. Feine Mineralität und schöne Cremigkeit. Strahlt Lebendigkeit und Eleganz aus.

Weinberg

Dauerbegrünung mit Leguminosen, Kräutern und Getreide. Mehrmalige Bodenbearbeitung zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit im Frühjahr. Naturnaher Pflanzenschutz. Einbringen von Trester als Dünger. Ertragsreduzierung durch das Teilen der Trauben.

Vinifikation

Traditionelle Flaschengärung im Champagnerstil.

Selektive Handlese mit dem Ziel 100% gesunde Trauben zu ernten. Schonendes Pressverfahren der ganzen Trauben und natürliche Sedimentation. Ausbau des Sektgrundweines im Edelstahltank und Feinhefelager. Versektung im Mai 2019. Anschließend 18 Monate 2. Gärung und Lagerung auf der Flasche.

76° Oechsle

Alkohol 11,5 % vol.

Restzucker 8,5 g/l

Säure 8,0 g/l

Ertrag 6000 l/ha

WEINGUT ZIMMERMANN