



Riesling Jahrgangssekt Brut

Von Othegraven
Deutschland, Mosel

Vinifikation

Ausbau der Grundweine und Lagerung in Edelstahltanks, zweite Gärung als Flaschengärung, Lagerung auf der Feinhefe für mind. 36 Monate (Méthode Traditionelle)

Charakter

Im Duft Aromen von Grapefruit und Apfel; am Gaumen belebendes Mousseux und kräftige Perlage, fruchtiger Charakter mit erfrischender Säure, angenehme Mineralität und Aromen von Kräutern; saftiger Trinkfluss bis in den Abgang

Terroir

Schieferboden

Konsumhinweis

Apero, kalte Vorspeisen, Fisch, Kräuter, helles Fleisch wie Geflügel

Technische Details

Traubensorten:	100% Riesling / Rheinriesling
Trinkreife:	2020 - 2026
Alkohol:	12.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite