

Crémant Riesling brut



Jahrgang:	2018
Herkunft:	Devon-Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	7 - 9 °C
Analytische Werte:	R.S. 10,5 g/l; Säure 6 g/l Alk. 12%

Gold AWC Vienna

1. Platz Jahresauswahlprobe Mosel

Herkunft: Unsere Riesling-Weine von über 30 Jahre alten Reben aus den besten Steillagen der Mittelmosel bilden die Grundlage - sorgfältig ausgewählt und handgelesen - wird im klassischen Verfahren der Flaschengärung hergestellt und reift mindestens 36 Monate auf der Hefe. Die Reben von Hand bis zur Lese betreut, sorgfältige Selection der handverlesenen Trauben und schonend auf der natürlichen Hefe vinifiziert, wird dem Riesling mit der zweiten Gärung eine neue Dimension eröffnet und reift im Anschluß im tiefen Keller bei gleichbleibender Temperatur. Immer frisch degorgiert – sofort genießbar und über einige Jahre hinaus.

Sensorik: Strahlendes Gold mit Grünreflexen und einer lebendig-feinen Perlage. So begeistert dieser prickelnde Riesling-Sekt mit seinem zarten Bukett von frischem Bisquit und Apple-Crumble. Am Gaumen dann animierend mit feinerperliger Mousseux und Fruchtnoten von Granatapfel und Orangenmarmelade, begleitet von Schmelz aromatischer Mineralität. Fein und zart perlt der Sekt in Mund und Gaumen zum intensiven Nachhall, wie sie nur die Rebsorte Riesling bietet.

Trinkempfehlung: Als Muntermacher nach einem anstrengenden Tag, als Willkommensgruß für liebe Gäste oder als Sundowner (auch ohne Sonne). Seine fruchtige Frische macht ihn zu einem erfrischenden Trinkgenuss, der nicht nur zur Begrüßung Freude bereitet, sondern auch ein hervorragender Speisebegleiter ist.

Paulinshof