2021 - Riesling Brut - Braunewell

Art.-Nr: 03108

Beschreibung:
Winzersekt mit viel Finesse. In der Nase weiche Aromen von Citrus und reifen Äpfeln. Am Gaumenbelebende Pfirsichnoten, etwas Aprikose und reife Äpfel. Harmonisches Süße-Säure-Spiel. Elegante Terroirnote. – Top 10 Sekte – Generation Riesling, Deutscher Sektpreis 92/100

Hersteller:
Sehr erfolgreiches Familienweingut mit 26 Hektar Rebfläche und Wurzeln bis in das Jahr 1655. Mehrfach ausgezeichnet u.a. zum Jungwinzer des Jahres 2015/2016, im Gault Millau WeinGuide und beim Vinum Deutscher Rotweinpreis. Der Fokus liegt auf individuellen Weinen mit Charakter.

Anbau:
Die Rebstöcke sind gewachsen an der ehemaligen Brandungsküste des Urmeeres. Das Selztal befindet sich im nördlichen Rheinhessen. Selektive Handlese in den besten Rieslingparzellen der Familie Anfang Oktober 2016.

Rebsorte Riesling	**Region** Rheinhessen	**Alkoholgehalt** 12 % Vol.	**Trinktemperatur** 6-8 °C
Weingeschmack -	**Qualitätsstufe** Sekt	**Restsüße** 7,7	**Ausbau** Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	**Bodenart** Dicke Kalksteinbänke	**Trinkfenster** 2023-2026	**Flaschengröße** 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	**Bewirtschaftung** Nachhaltiger Weinbau	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Karaffieren** NEIN

Charakter

Frucht ●●●○○
Körper/Intensität ●●●○○
Mineralität ●●●●○
Säure ●●●●○

Passt zu

Salatkreationen · Fisch · Meeresfrüchte · Aperitif