

2020 Riesling Sekt brut nature

W2207

Der Wein

Der Riesling Sekt *brut nature* wurde nach der traditionellen Flaschengärung hergestellt. Es ist ein Projekt, das Mosel und Rheinhessen verbindet. Die handverlesenen Trauben von den Schieferböden der Mittelmosel brachten die Grundlage für unser Sekt. Die Vinifizierung des Grundweins erfolgte im traditionellen 600L-Halbstückfass in Westhofen im Weingut Wittmann. Nach der spontanen Vergärung durch natürliche Hefen folgte die zweite Gärung in der Flasche. Hier reifte der junge Sekt für 24 Monate auf der Hefe bevor er im April 2023 degorgiert wurde.

Weinbeschreibung

Feine Perlage – gelbfruchtig – Apfel - Brioche

ALKOHOL: 11,5 %	REBSORTE: Riesling
------------------------	---------------------------

