



2014 Riesling Brut

- Jahrgang:** 2014 war ein Jahr mit Sonne und Regen in optimaler Balance. Die frühe Blüte ließ zunächst einen frühen Lesebeginn erwarten. Aber der eher kühle und regnerische Sommer verlangsamte das Wachstum der Trauben und mündete in kühle Nächte zu Beginn der Reife – optimale Bedingungen für eine sehr ausgeprägte Frucht. Die Weine sind geprägt durch eine hohe, physiologische Reife, perfekte Säure und eine kühle, fein verwobene Frucht.
- Lese:** Selektive Handlese gesunder Trauben im September und Oktober 2014 und anschließende schonende Ganztraubenpressung.
- Vinifikation:** Temperaturkontrollierten Gärung im kleinen Edelstahltank und im großen Eichenholzfass. Im Frühjahr 2016 auf Flaschen gezogen und später im klassischen Verfahren abgerüttelt. Das Hefelager betrug 24 Monate.
- Sensorik:** Frische Apfelnote gepaart mit feinem Zitrusaroma. Ein reicher, aber zugleich komplex aufgeklärter Körper wird von einer markanten Struktur perfekt ausbalanciert. Die subtil mit dem Wein verwobene Kohlensäure sorgt für feinstes Mousseux. Am Gaumen feinfruchtig mit mineralischem Nerv. Ein klassischer Riesling-Sekt mit Reifepotential.
- Empfehlung:** 8°C Trinktemperatur
- Analyse:** Alkohol: 12,5 % vol.
Restsüße: 5,6 g/l
Säure: 11,1 g/l
Enthält Sulfite.