



2019
Riesling brut

Sekt b.A. Pfalz



Weingut:

Seit Generationen widmet sich unsere Familie im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut Georg Mosbacher wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer geführt. Der traditionelle Schwerpunkt unseres bio-zertifizierten Betriebes liegt auf der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter Rieslinge. Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Klassische Flaschengärung:

Bei der klassischen oder auch traditionellen Flaschengärung erfolgt die zweite Gärung in den Originalflaschen. Diese werden nach der Abfüllung mit Kronkorken verschlossen und anschließend zur Gärung und Reifung mindestens 9 Monate gelagert. Nach dem „Rütteln“ wird über den Flaschenhals degorgiert (d.h. die Hefe entfernt).

Die Wortschöpfung Sekt wird einem Stammtischkult des Berliner Schauspielers Ludwig Devrient (1825, Falstaff, Prahler in Shakespeares „Heinrich IV“) zugeschrieben und von vino secco (Sherry) abgeleitet.

Lese / Gärung / Ausbau:

100 % Riesling, hergestellt im Weingut nach der Methode der klassischen Flaschengärung, 15 Monate Hefelager.

Analyse:

Alkohol: 12,5 % vol
Restzucker: 9,2 g/l
Gesamtsäure: 9,3 g/l

Charakteristik:

Attraktive Frucht in der Nase, Grüner Apfel, Limette, zusätzlich etwas helles Hefengebäck. Feinperliges Mousseaux, moderate, sehr gut eingebundene Säure. Balanciert, harmonisch und saftig. Die Aromen klingen lange nach. Viel Trinkspaß!