



DIEFENHARDT



WEINEXPERTISE

Bezeichnung:	Riesling Sekt BRUT
Jahrgang:	2024
Alkohol:	11 %vol
Restzucker:	16 g/l
Säure:	6,9 g/l

Aufreizend verspielter Sekt. Die feine Restsüße harmoniert perfekt mit seiner spritzigen Frische, saftig-herben Frucht und der cremigen Perlage.

Boden/Terroir

Die Böden im Westhang in Dorfnähe sind Verwitterungsböden des Phyllits und werden in östlicher Richtung zunehmend durch einen steigenden Lössanteil überdeckt.

Vinifikation:

Nach einer frühen Lese in den Martinsthaler Berglagen erfolgt eine Ganztraubenpressung und anschließende schonende Gärung bei kühlen Temperaturen. Der Sekt wurde nach dem traditionellen Flaschengärverfahren hergestellt und liegt mind. 9 Monate auf der Hefe.

Weinbeschreibung:

Der Riesling Sekt trocken nutzt seine verschiedenen Dimensionen auf aufreizend verspielte Art, um ein kleines Feuerwerk im Mund abzubrennen. Die süßlichen Aromen von Zitronentarte, Safran und getrockneten Wiesenblumen werden am Gaumen durch herbe Blutorange aufgefangen und mit spritziger Frische ausbalanciert. Gleichzeitig entsteht durch die feine Perlage ein cremiges Mundgefühl, was durch die dezente Restsüße abgerundet wird.

Speisen:

Ideal als Aperitif oder zu Salat mit fruchtigem Dressing, kann aber auch gut zu leichten und nicht zu süßen Desserts getrunken werden beispielsweise zu Panna Cotta oder Zitronentarte.