REMSTALKELLEREI
höher. fruchtiger. württemberger.

Riesling Sekt trocken

Jahrgang: 2022

Analysewerte:

Restsüße: 23,1 g/L **Säure:** 6,5 g/L **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Trinktemperatur: 6 bis 8 °C

Prämierungen: DLG Bundesweinprämierung 2024 SILBER

Geschmack

Ein ausgewogener und spritziger Sekt, lebendig in der Anmutung mit spürbarer Süße und zarten Zitrus- sowie Pfirsichnoten.

Rebsorte: Riesling

Das Remstal bietet der weltweit erfolgreichen Edelrebe ein hervorragendes Terroir, um seine vielfältigen Talente auf besondere Weise zu entfalten. Dynamik, kräftige Fruchtsäure und gute Lagerfähigkeit sind wesentliche Merkmale der weißen Rebsorte, die trocken, halbtrocken und als edelsüße Spezialität gleichermaßen zu begeistern weiß, ebenso als Grundlage für delikaten Sekt.

Essensempfehlung

Der Sekt ist ein idealer Aperitif und eignet sich perfekt zum Anstoßen bei jeder Party; schön auch zu einem süß-sauren Nachtisch wie Fruchtsalat oder Sorbet.

Remstalkellerei eG, Kaiserstraße 13, 71384 Weinstadt, Deutschland | Tel.: +49 (0) 7151 6908-0 | www.remstalkellerei.de