



ROSÉ Sekt brut



Jahrgang	2019
Geschmack	Brut
Qualität	Deutscher Sekt
Alkohol	12 %vol.
Säure	7,2 g/l
Restzucker	13,2 g/l
Herkunft	Rheingau
Art. Nr.	1961
EAN Flasche:	4014984014614
EAN Karton:	4014984614616

DER WEIN

Feine Aromen von Limette, grünem Apfel und Quitte sind der Anfang einer erfrischenden und doch packenden Reise. Dieser Sekt besticht durch seinen unkomplizierten Charakter der eben Typisch Riesling und Rheingau ist. Doch der allzu nette Einstieg täuscht und schon gesellen sich Feuerstein und Mineralität zu den feinen Früchten. Eine ziselierende Säure bringt die Balance und harmonisiert mit Aromen von hellem Karamell und etwas Hefe. Eine sanfte und fast schon cremige Perlage weckt die Erinnerung an weiches und noch warmes Hefengebäck. Ein junger Körper mit einem reifen Geist.

DAS JAHR

Bereits 2018 waren wir überzeugt: Das war ein extremes Jahr! Nach dem Jahr 2019 wissen wir: Es kann noch extremer sein. Aus dem Vorjahr hatten wir einen enormen Wassermangel in den Weinbergen zu verzeichnen und im Frühjahr 2019 stellte sich dieser auch schon im Frühsommer wieder ein. Der Wassermangel wurde immer gravierender und im Hochsommer wurde ein Hitzerekord nach dem anderen aufgestellt. Wassermangel und Hitzeperioden führten zu einem erheblichen Verlust der Erntemenge. Und dennoch freuen wir uns über einen wunderbar reintönigen und klaren Jahrgang 2019, der mit würziger Säure viel Trinkfreude mitbringt!

DIE KUNST

Um die feine Frucht des Weines zu erzielen, wurde eine intensive negativ Selektion nicht geeigneter Trauben durchgeführt. Die Trauben wurden schonend gepresst, und die Vergärung fand ausschließlich in gekühlten Edelstahltanks statt, was wiederum die Frische und die Frucht des Weines befördert.