

Expertise:

## **RIESLING** Sekt Brut Jahrgang *Klassische Flaschengärung*



# Schlossgut Diel

**D**ie Kunst der Sektbereitung hat in Deutschland eine lange Tradition, die es vor hundert Jahren qualitativ mit allen anderen Schaumweinen Europas aufnehmen konnte. Ja, sogar mit Champagner! Heute widmen sich nur noch wenige Individualisten mit Hingabe der langwierigen und aufwendigen Methode der klassischen Flaschengärung.

**V**oraussetzung für einen erstklassigen Sekt ist zunächst einmal kerngesundes Lesegut, welches von Hand geerntet und als ganze Trauben gepresst wird. Nach der alkoholischen Gärung im Edelstahltank wird der Wein filtriert. Um eine zweite Gärung zu initiieren, welche dann auf der Flasche stattfindet, wird die so genannte Fülldosage hinzugegeben. Je länger die Verweildauer auf der Hefe, desto komplexer schmeckt der Sekt und umso feiner prägt sich die Perlage aus.

### **Ernte**

Selektive Handlese kerngesunder Trauben aus eigenen Weinbergen.

### **Ausbau**

Schonende Kelterung ganzer Trauben. Spontane Vergärung und mehrmonatige Lagerung mit Naturhefen in Edelstahltanks. Nach Filtration und Zusatz der Fülldosage erfolgt die zweite Gärung in der Flasche. Durch eine mindestens 50 Monate dauernde Lagerung auf der Gärhefe entsteht eine superfeine Perlage. Geringe Versanddosage.

### **Speiseempfehlung**

Sehr schöner Aperitif, aber auch perfekt zu vielerlei Vorspeisen und Fischgerichten.

### **Idealer Trinkzeitpunkt:**

Acht bis zehn Jahre nach der Ernte.

### **Verkostungsnotiz Jahrgang 2009**

Fein gereifte Hefenote im Bukett, duftet nach Aprikose und Pfirsich, etwas Quitte; eleganter Körper, ausgewogene Frucht, perfekt gereift, würziger Nachhall, feine Perlage.



### **Erste Charge**

66 Monate auf der Hefe gelagert

Degorgiert im Februar 2016