

Expertise:

Riesling Sekt Réserve Extra Brut

Méthode Traditionelle



Schlossgut Diel

Die 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 traditionellen Flaschengärung, die auf langen Lagerzeiten, aufwändiger Handarbeit und feinfühligster Abstimmung des jeweiligen Cuvées beruht.

Voraussetzung für die Herstellung eines exzellenten Sektes ist zunächst einmal die Ernte von kerngesunden Trauben. Denn jede Art von Botrytis, welche die Reinheit des Buketts beeinträchtigen würde, ist beim Sekt unerwünscht.

Ernte

Selektive Handlese kerngesunder Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau

Schonende Kelterung der ganzen Trauben. Spontane Vergärung und mehrmonatige Lagerung mit Naturhefen im Edelstahltank. Nach Filtration und Zusatz der Fülldosage erfolgt die zweite Gärung in der Flasche. Durch eine viele Jahre dauernde Lagerung auf der Gärhefe entsteht eine superfeine Perlage. Je länger die Flaschenlagerung auf der Hefe, umso komplexer entwickelt sich auch die geschmackliche Komplexität des Sektes.

Speiseempfehlung

Der perfekte Aperitif! Schmeckt auch wunderbar zu Meeresfrüchten, Flussfischen und hellem Geflügel.

Idealer Trinkzeitpunkt

Zwei bis acht Jahre nach dem Degorgement, welches auf dem Rückenetikett vermerkt ist.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2012

Wunderbar feinfruchtiges Bukett, Anflüge von Aprikose und Pfirsich, ein Hauch von Feuerstein; perfekt gereifte Frucht, eleganter Körper, belebende Saftigkeit, kompromisslos trocken, brillanter Nachhall.



Von diesem Sekt wurden im September 2013 3.790 Flaschen für die zweite Gärung abgefüllt. Das erste Teil-Degorgement von 1.200 Flaschen erfolgte im November 2018 nach einer Lagerzeit von 62 Monaten. Bei der Entthefung wurde eine geringe Dosage von lediglich vier Gramm zugesetzt, was der Kategorie Extra Brut entspricht.