



Riesling Sekt brut 2023

Weinexpertise

Charakter:	Ein charaktervoller Sekt mit feinem Mousseux, klarer Frucht und belebender Frische.	
Herkunft & Terroir:	Die Grundweine stammen aus dem Sortiment des Weinguts Schloss Ortenberg. Frische, klare Frucht und eine präzise Säure bilden die Basis für ein lebendiges Mousseux.	
Ausbau:	Herstellung nach der traditionellen Flaschengärung mit längerem Hefekontakt. Dadurch entstehen ein feines Mousseux, zusätzliche Tiefe und dezente Briocheanklänge.	
Sensorik:	In der Nase zeigen sich Zitrus, grüner Apfel, Pfirsich und Brioche. Am Gaumen präsentiert sich der Wein präzise und frisch mit feinem Mousseux, klarer Rieslingfrucht und trockenem Nachhall.	
Foodpairing:	Passt besonders zu Forelle oder Zander, Sushi und Sashimi, hellem Geflügel und Spargel mit Kräutervinaigrette. Besondere Empfehlung: Gebratene Forelle mit Petersilienkartoffeln und Zitronenbutter.	
Servierempfehlung:	7 °C am besten frisch; ideal innerhalb von 2–3 Jahren (Kellerfreigabe ergänzen)	
Technische Daten:	Alkohol	nicht hinterlegt % vol.
	Säure	5,4 g/l
	Restzucker	8 g/l
	Extrakt	17,5 g/l
	Flasche	0,75 l
	Rebsorte/Cuvée	Sekt Riesling
	Qualitätsstufe	
	Geschmack	brut
Zutaten & Allergene:	Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: Enthält Sulfite.	