



# Frank John

Das Hirschhorner  
Weinkontor

Hirschhornring 34  
67435 Neustadt an der Weinstraße  
Fon +49 (0)6321. 67 05 37  
Fax +49 (0)6321. 97 06 293

[info@johnwein.de](mailto:info@johnwein.de)  
[www.johnwein.de](http://www.johnwein.de)

## RIESLING Brut – 32 –

Die Trauben für unseren Sekt stammen aus alten Rieslinganlagen und werden mittels Ganztraubenpressung und langer Reifung im Pfälzer Stückfass ausgebaut. Die Versektung der Grundweine erfolgt nach der klassischen traditionellen Methode mit mindestens 36 monatigem Hefelager, welches dem Sekt seine filigranen Rieslingaromen verleiht. Die handgerüttelten und degorgierten Flaschen erhalten eine minimale Dosage, um die elegante, gut eingebundene Rieslingsäure zu balancieren. Bedingt durch diese klassische Ausbaumethode erhalten unsere Sekte stets eine feine Perlage, die die nuancenreiche Mineralität perfekt unterstreicht.

Helles goldgelb mit dezenten Grünreflexen im Glas. Sehr feine und kleinperlige Kohlendioxidbläschen, die sich lange am Glasboden entwickeln. In der Nase erst kühle, fast minzige Eindrücke, die sich dann schnell in salzig-würzigen Ausdruck wandeln. Im Mund fällt sofort eine dezente Salzigkeit auf, die sich herrlich mit der opulenten Pfirsichfrucht vereint. Diese Fruchtigkeit lässt aufgrund des ganz trockenen Geschmackseindrucks immer eine animierende Saftigkeit zurück. Die noble und dezente Hefenote unterstützt diese Einheit aufs Feinste. Dadurch ist dieser Sekt eine gelungene Begleitung von Krusten und Schalentieren, zart gegartem Fisch oder eben auch aufgrund seiner Leichtigkeit (11,5% Alkohol) und reifen Fruchtsäure der perfekte Aperitif.

Jahrgang 2016 Brut – 32 Monate auf der Feinhefe  
Alk 11,5%



DE-ÖKO-003  
EU Landwirtschaft

