



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
www.johnwein.de

RIESLING Brut – 32 –

Die handgelesenen Trauben für unseren Sekt stammen aus alten Riesling Anlagen und werden mittels Ganztraubenpressung und langer Reifung im Pfälzer Stückfass in Ihren verschiedenen Pressfraktionen ausgebaut. Die so entstandenen Grundweine werden nicht geschwefelt, nicht geschönt und nicht filtriert. Die Versektung der Grundweine erfolgt nach der klassischen traditionellen Methode mit mindestens 32-monatigem Hefelager, welches dem Sekt seine filigranen Riesling Aromen verleiht. Die handgerüttelten und degorgierten Flaschen zeigen eine gut balancierte Riesling Säure. Bedingt durch diese klassische Ausbaumethode erhalten unsere Sekte stets eine feine Perlage, welche die nuancenreiche Mineralität perfekt unterstreicht.

Helles goldgelb mit dezente Grünreflexen im Glas. Sehr feine und kleinperlige Kohlensäurebläschen, die sich lange am Glasboden entwickeln. In der Nase erst kühle, fast mintige Eindrücke, die sich dann schnell in salzig-würzigen Ausdruck wandeln. Im Mund fällt sofort eine dezente Salzigkeit auf, die sich herrlich mit der eleganten Aprikosenfrucht vereint. Diese Fruchtigkeit lässt aufgrund des ganz trockenen Geschmackseindrucks (4,0 g/l RZ) immer eine animierende Saftigkeit zurück. Die noble und dezente Hefe Note unterstützt diese Einheit aufs Feinste. Dadurch ist dieser Sekt eine gelungene Begleitung von gegrilltem Gemüse, zart gegartem Fisch oder eben auch aufgrund seiner Leichtigkeit (11,5% Alkohol) und reifen Fruchtsäure der perfekte Aperitif.

Jahrgang 2017 Brut – 32 Monate auf der Feinhefe

Alk 11,5%



DE-ÖKO-003
EU Landwirtschaft

