



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 – Nature –

„Maximaler Ausdruck der Grundweine“

So könnte die Maxime lauten, die diesem Sekt als Grundlage dient. Die handgelesenen Trauben für unseren Sekt stammen aus alten Riesling Anlagen und werden mittels Ganztraubenpressung und langer Reifung im Tonneau in Ihren verschiedenen Pressfraktionen ausgebaut. 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.

Der noch junge Sekt zeigt helles Strohgelb mit jugendlichen Grünreflexen im Glas. Leicht hefig, wilde und ausgeprägt kräutrige Nase, Salbei und Rosmarin als auch Apfel und Aprikose. Im Gaumen stellt sich dezente Kamille- und Salbeiwürze ein, verschwindet aber gleich wieder hinter einer ausdruckstarken nussig hefigen langanhaltenden Komplexität, die man bei einem solch feinen und leichten Sekt (12,0 % Alk.) gar nicht vermutet. Salzig- mineralische Tiefe, die die Kraft der Grundweine zeigt und verbunden mit der harmonischen Säure jegliche Dosage überflüssig macht.

Jahrgang 2017 RR Brut Nature
Mindestens 32 Monate auf der Feinhefe

Alk 11,5%



DE-ÖKO-003
EU Landwirtschaft