



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 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 32 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.

Der noch junge Sekt zeigt helles Strohgelb mit jugendlichen Grünreflexen. In der Nase Zitrus- und leicht Pfirsichduftig. Dezent Kamille- und Salbeiwürze stellt sich ein, verschwindet aber gleich wieder hinter einer ausdrucksstarken Nussig hefigen langanhaltenden Komplexität, die man bei einem solch feinen und leichten Sekt (11,5% Alk.) gar nicht vermutet.

Im Gaumen erscheint eine feine, aber lebendige Säure, die niemals dominierend wirkt. Salzig- mineralische Tiefe, deren Textur mit der noch kräftigen Perlage um die Wette eifernd sich im Abgang zu hoher Komplexität vereint. Ein hohes Maß an Trinkfluß.

Jahrgang 2014 Brut – 32 Monate auf der Feinhefe

alk 11,5%



DE-ÖKO-003
EU Landwirtschaft