



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 32 monatigem Hefe-lager, 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 pfirsichduftig. Dezente Kamille- und Salbeiwürze stellt sich ein, verschwindet aber gleich wieder hinter einer ausdruckstarken 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 2015 Brut – 32 Monate auf der Feinhefe

alk 11,5%



Slow Food®

DE-ÖKO-003  
EU Landwirtschaft