



# 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 – 50 –

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.

Dieser feine Rieslingsekt besticht durch seine hellgelbe mit Grünreflexen durchsetzte Farbe im Glas. Zeitlos durch die Nase! Fein nussiger mit Briochearomen versehener Duft läßt die lange Reife auf der Hefe höchsten erahnen. Der Anklang von Zitrus ,Mandarin und Zestern im Gaumen machen dann aber deutlich, dass hier immer noch eine Rieslingfrische und Typizität vorhanden ist. Diese vereint sich im Gaumen mit getrockneten Früchten und einer feinen Kamille- und Salbeiwürze. Die auffällige feine Perlage steht noch für lange Zeit, auch in einem großen Burgunderglas.

Jahrgang 2014 Brut – 50 Monate auf der Feinhefe

alk 11,5%



DE-ÖKO-003  
EU Landwirtschaft