



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.

Jahrgang 2013 Brut – 32 Monate auf der Feinhefe

Der noch junge Sekt zeigt zartes Strohgelb mit leichten Grünreflexen im Glas.

In der Nase konkurrieren zuerst leichte Citrus- und Salbeiwürze mit Ananas- und Pampelmusen Aromen um die Vorherrschaft, werden dann aber schnell von eleganter und komplexer Brioche und Quittenfülle dominiert.

Die mineralische Säure ist in ein elegantes und feinperliges Mousseux eingebunden und wirkt salzig frisch belebend, den nächsten Schluck schon einfordernd. Hohes Maß an Trinkigkeit.

alk 12,0%



Slow Food®

DE-ÖKO-003
EU Landwirtschaft