



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 – 41 –

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 36 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 2010 Brut 41

Dieser Riesling Sekt wird nach der Ganztraubenpressung im Pfälzer Stückfass ausgebaut, bevor er für 41 Monate auf der Hefe lagert. Heraus kommt ein eleganter und puristischer Sekt. In der Nase leichte Kräuterwürze und ein Hauch florale Noten, mit Luft kommt gelber Apfel und Pfirsich durch, leichter Hefetouch und feine Würze. Am Gaumen extrem feine Perlage und eine lebendige Säure, ganz niedrig im Restzucker und dementsprechend kernig, leichte Briochenoten, wieder Kräuterwürze, etwas oxidierte Birnenschale die mit etwas Grapefruitzeste hinterlegt ist, im Abgang cremig und straff. Ein deutscher Rieslingsekt, der auf Champagnerniveau spielt. [CB Jg. 2010]

Alk 12,0%



DE-ÖKO-003  
EU Landwirtschaft