

Expertise

Riesling Sekt brut

Herkunft: Mosel

Parzelle: ca. 50% ehemalige Moselauen, ca. 50 % Steillage

Rebsorte: Riesling

Kategorie: Sekte

Artikelnummer: 13

EAN Flasche: 4260126731301

Sekt im Weingut Ludwig: Die traditionelle Sektherstellung nach klassischem Verfahren hat im Weingut Ludwig eine lange Tradition. Absolut gesunde, ausgesuchte Trauben bilden die Grundlage. Nach der zweiten Gärung in der Flasche werden die Sekte durch ein mindestens 18 monatiges Hefelager veredelt. Das erzeugt ein harmonisches Mundgefühl und bindet die Kohlensäure ein. Danach werden die Flaschen zur Entfernung des Hefedepots handgerüttelt in den typischen Pulten und mit größter Sorgfalt weiter verarbeitet.

Beschreibung: Die fruchtbetonten Mosel-Sekte stellen eine prickelnde Alternative in der Welt der Schaumweine dar. Die klaren, feinen Fruchtaromen unserer Rieslingweine bleiben auch in der Sektgärung erhalten. So entstand eine beeindruckende, neuartige Sektgeneration: filigraner Riesling-Charakter, fein prickelnde Sekt-Frische und die samtige Fülle der Sekthefen.

Weinplus.de 2022: kühle, frische pflanzliche Zitrusnase mit hefigen und zart floralen Aromen. Süßlich-herbe Frucht mit hefigen, nussigen und pflanzlichen Noten, ein wenig floral, ein Hauch Lakritz am Gaumen, mittelfeines Mousseux, ein Hauch dunkler Beeren, guter Abgang.

Empfehlung und Analyse:

Trinktemperatur: 7-11°C

Alkohol: 12,5 %vol

Restzucker: ca. 8 g/l

Säure: ca. 7g/l

Ausstattung und Verpackung:

Flaschenform: Schlegelflasche Sekt, Antikgrün

Verschluss: Kork

Inhalt: 750ml

Leergewicht Flasche: 775g

Flaschen/Karton: 6

Kartongewicht: 9,80kg

Karton/Palette: 60



LUDWIG



Weingut Ludwig
Im Bungert 10
54340 Thörnich

Tel: +49-6507-3760
www.ludwig-wein.de
info@ludwig-wein.de

UST.ID.Nr. 215 977 211
BIC: GENODED1MLW
IBAN: DE 77 5856 1771 0000 1070 00