

# Weinpass



WEINGUT  
EGON SCHMITT  
AM NEUBERG 6  
67098 BAD DÜRKHEIM  
TELEFON 06322- 5830  
TELEFAX 06322- 68899

INFO@WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE  
WWW.WEINGUT-EGON-SCHMITT.DE

## Riesling Sekt Brut

0,75 Ltr.

**Artikel Nr.:** 37

**Amtl. Prüfnr.:** 516035904408

**Vorhandener Alkohol:** 12,0 %vol.

**Fruchtsüße:** 8,7 g/l

**Fruchtsäuren:** 7,1 g/l

**Extrakt zuckerfrei:** 25,3 g/l

**empf. Trinktemperatur:** 6-8 ° Celsius

**beste Trinkreife im Jahre:** sofort



### Allgemeines:

Der Rieslingsekt ist der typischste Vertreter der deutschen traditionellen Winzersekte und hat viele Liebhaber gefunden. Die Trauben für den Grundwein werden früh gelesen, um die knackige Säure zu erhalten. Auch die Aromen sollen möglichst frisch erhalten werden: Grüner Apfel und Aprikosen prägen diese. Unser Winzersekt stammt zu großen Teilen aus der Lage Ungsteiner Honigsäckel, der nachhaltige und kräftige Weine hervorbringt.

### Weinausbau & Reifung:

Ein echter deutscher handgerüttelter Winzersekt. Nach der gezügelten Weinvergärung in unserem Keller wird dieser Sekt in traditioneller Flaschengärung hergestellt. Dabei wird der Wein in die Sektflasche gefüllt, mit Hefen versetzt und mit einem Kronkorken verschlossen. Nach der 12-18 monatigen Gär- und Lagerzeit werden die Flaschen kopfüber auf ein Rüttelpult gestellt und in Handarbeit "gerüttelt". Dabei sinkt die Hefe als "Depot" in den Flaschenhals. Nach etwa drei Wochen Rüttelzeit wird kurz der Hals kurz eingefroren, die Flasche kann gedreht werden und der Kronkorken mit dem festgefrorenen Hefepfropf entfernt ("degorgiert"). Anschließend wird die Flasche eventuell mit einer Dosage (Süße) versetzt, verkorkt, etikettiert und ist damit fertig zum Genuß.

### Beschreibung des Geschmacks:

Ein ausgereiftes Rieslingbouquet prägt den Charakter dieses Sektes. Das feine Mousseux ist typisch für die traditionelle Flaschengärung, die feinen Honigaromen zeugen von der Herkunft des Weines aus dem Ungsteiner Honigsäckel, dessen Weine durch den Lößboden oft tatsächlich an Honig erinnernde Komponenten hervorbringen. Die Dosage "Brut" bringt eine feine, minimale Süße an den Gaumen und rundet das Geschmackserlebnis ab.

### Trinkempfehlung:

zum gepflegten Dinnerauftakt, für den Genießer ausgereifter Sekte...