VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

VON OTHEGRAVEN BRUT

RIESLING SEKT
BRUT

Unser Haussekt setzt sich aus Grundweinen der Jahrgänge 2018 und 2019 zusammen, wurde über mehr als 40 Monate auf der Hefe gelagert, von Hand gerüttelt, degorgiert und mit einer Dosage aus unserer 2017er Altenberg Spätlese veredelt. Feinduftiges Bukett mit Aromen von rotbackigen Äpfeln, Zitrusschale, Grapefruit und etwas Pfirsich sowie zart kräutrig-mineralischen Anklängen, mit feiner Honignote. Am Gaumen zeigt sich dieser Riesling Sekt herrlich animierend und frisch, mit lebendiger Perlage und reifer saftiger Säure, dezent kräutrig-mineralischen Anklängen und fruchtig aromatischem Nachhall.
Prickelndes Saar Riesling Erlebnis für Liebhaber von unkomplizierten, fruchtbetonten Schaumweinen. Die feinen Aromen harmonieren perfekt mit einer herzhaften Quiche, Canapés, oder einem erfrischenden Zitronensorbet.

ALKOHOL	12,5 % vol
RESTSÜSSE	11 g/l
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	kalte Vorspeisen, Fisch, Kräuter, Salatvariationen

Weingut von Othegraven KG
Weinstraße 1 , 54441 Kanzem
Inhaber: Günther Jauch

Telefon: +49 (0) 6501-150042
Fax: +49 (0) 6501-18879
info@von-othegraven.de
www.von-othegraven.de

VDP.WEINGUT