



WEINGUT
PFEFFINGEN

Weingut Pfeffingen
Familie Eymael

Bad Dürkheim / Pfalz



2014 Riesling Sekt brut

Die Rebsorte:

Für diesen Sekt wurden kerngesunde Trauben der Rebsorte Riesling von Hand geerntet. Dabei erfolgte die Ernte noch vor der Vollreife der Trauben, um die Frische und Säurestruktur für den späteren Sekt zu erhalten.

Die Herstellung:

Unser Winzersekt wurde nach der traditionellen Champagner-Methode (Flaschengärung) hergestellt. Im Anschluß an die Gärung wurde der Sekt für mind. 24 Monate auf der Hefe gelagert. Dadurch wird das Mosseux (die Perlung) feiner und der Sekt cremiger im Geschmack.

Der Sekt:

Unseren Riesling Sekt brut 2014 zeichnet ein frischer, fruchtiger Duft aus. Die Perlage ist sehr fein und kommt am besten in einem Sektglas mit Moussierpunkt zur Geltung. Serviert werden sollte der Sekt gut gekühlt bei 7-9 °Celsius.



- Aperitif
- Sorbet
- Meeresfrüchte
- Krustentiere