

RAUMLAND

SEKTHAUS – SEIT 1984

2018 RIESLING

– TRADITION –



Riesling ist definitiv die wichtigste Rebsorte im deutschen Weinbau und Aushängeschild für unsere Weintradition. Gerade deshalb haben wir einen hohen Anspruch an unsere Riesling Sekte und stellen diese nur in den besten Jahren her. Nach 5 Jahren Pause, ist es nun endlich wieder soweit und wir dürfen den 2018 Riesling Brut wieder in unserem Sortiment begrüßen. In der Nase zeigen sich fruchtige Aromen von weißem Weinbergpfirsich, Limette und grüner Apfel. Trotz der 36-monatigen Reife auf der Hefe, wirkt er erfrischend jugendlich. Am Gaumen finden sich die Aromen von Zitrusfrüchten wie auch Pomelo und Aprikose wieder. Kandierte Orangenzesten unterlegt von floralen Noten runden diesen Sekt ab. Er ist knackig, klar und saftig! Lebendige frische Säure, eleganter Schmelz und Mineralik am Gaumen. Die feine Perlage spiegelt seine pure Lebendigkeit wieder. Ein schöner Aperitif oder zum Beispiel menübegleitend zu gebackener Tempura-Garnele oder Sushi.

WISSENSWERTES

REBSORTE

Riesling

HEFELAGER

36 Monate

BODEN | HERKUNFT

Kalkhaltiger Unterboden | Lehm | Kiesige Auflagen im Oberboden

VINIFIZIERUNG

100 % Edelstahl | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2018 -

Langer und kühler Winter | Die Böden konnten viel Wasser speichern, was extrem von Vorteil für den Sommer war | Ende Mai früher Austrieb der Blüte | Anschließender „Jahrhundertsummer“, sonnenreich und wasserarm | verlangsamt Reifeentwicklung mit kerngesunden Trauben | Wunder-schöne Erntebedingungen im September

TRAUBENLESE

29. August 2018

TIRAGEFÜLLUNG

April 2019

DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche | 04/22

DOSAGE

Brut | 5 g/l

SÄURE

6,6 g/l

ALKOHOL

12 % Vol.



Sekthaus Raumländ
Alzeyer-Str. 134 · D-67592 Flörsheim-Dalsheim
info@raumländ.de

Tel. +(49) 6243 90 80 70
Instagram / Facebook: Sekthaus Raumländ
www.raumländ.de

