



Riesling Sekt brut nature prestige 2016

Bamberger



Artikel Nr.	20156
Land	Deutschland
Herkunft	Nahe, Hanglagen um Monzingen und Meddersheim
Rebsorte	Riesling (100 %)
Qualitätsbezeich.	Sekt b.A.
Geschmack	brut nature
Trinktemperatur	6-8°C
Ausbau	Sehr schonende Traubenbehandlung und Pressung, natürliche Sedimentation zur Vorklärung des Mostes. Im Edelstahltank reduktiv vergoren und ausgebaut. Danach Flaschengärung nach der klassischen Methode. 54 Monate Hefelager in der Flasche, handgerüttelt und degogiert im eigenen Sekt- und Rüttelkeller.
Boden	roter Sandstein, Quarzit und Schiefer
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Warmes Hellgelb, fein anhaltendes Mousseux. Duft nach Brioche, reifer Apfel und Kräutern. Im Mund sehr präzise, finessenreiche Citrusnotengepaart mit einer Salzigkeit. Reife Gelbfrucht- und Briochearomen machen eine angenehme Mundfülle.
Empfehlung	Komplex, vielschichtig und trotzdem erfrischend ist dieser Sekt eine tolle Begleitung zu Seafood und dem klassischen Surf & Turf!
Über den Winzer	Seit vier Generationen lebt die Familie Bamberger nicht so sehr vom Wein als vielmehr mit und für ihn. Vier Generationen übrigens, die heute noch unter einem Dach wohnen. Aus der Tradition und generationenalem Winzerwissen entstehen moderne, lebenssprühende Weißweine, bukettreiche Rotweine und verführerische Winzersekte. Auf über 12 ha Rebfläche wachsen in den Weinbergen der Bambergers vor allem Rieslinge, dazu kommen Weiß- und Grauburgunder. Rivaner und Gewürztraminer runden das Sortiment ab. Rotwein nimmt etwa ein Viertel der Rebfläche ein. Seit über 25 Jahren reifen in den Kellern der Familie Bamberger auch edle Winzersekte. Sie erhalten von Weinexperten immer wieder erstklassige Noten und führende Weinjournalisten betiteln das Weingut heute als "Sektexperten von der Nahe".