



Riesling Dosage Zéro 2015

Melsheimer



Artikel Nr.	01660
Land	Deutschland
Herkunft	Mosel, Steillagen
Rebsorte	Riesling (100 %)
Qualitätsbezeich.	Sekt traditionelle Flaschengärung
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	7-10°C
Ausbau	Hergestellt aus unfiltrierten Rieslingweinen des Mully-Hofbergs. Seit Anfang der 80er versekten sie Ihre Weine selbst, natürlich in klassischer Flaschengärung und durch Rütteln per Hand. Nur beste Grundweine finden Verwendung, und sie degorgieren stets nur kleine Partien, um größtmögliche Frische und langes Hefelager (min. 18 Monate) zu erreichen
Boden	Schiefer
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Ein wunderbar animierender, spritziger, knochentrockener, mineralisch-würziger Sekt ohne störende Restsüße. viel Potenzial, um fein zu altern. (leichte Trübungen sind möglich, da der Sekt aus unfiltrierten Grundweinen hergestellt ist.)
Empfehlung	Aperitif, Fischspeisen, sehr cremige Speisen.
Über den Winzer	Seit fünf Generationen baut die Familie Melsheimer in den steilen Hängen rund um Reil an der Mosel feine (Riesling-) Weine an. 1995 begann die Umstellung auf den ökologischen Weinbau, seit 1997 sind sie ECOVIN-zertifiziert und seit 2013 Demeter®-Partner. Ein Typ von Boden, fast nur eine Rebsorte, ein einziges Tal ... langweilig? Nein, ein herausforderndes Geschenk! Schließlich reagiert der Riesling auf kleinste Unterschiede in Standort und Mikroklima; Vereint in ihrer Rebsorten-Art, jedoch von jeweils eigenem Charakter. Solche Mikro-Vielfalt zeichnet große Weinbaugebiete aus und die Mosel reiht sich hierin an der Spitze ein, neben dem Burgund, dem Douro, dem Rhein, der Rioja, dem Piemont, dem Bordeaux ... „Wir glauben, dass für große Weine – aber eben auch für das gesunde Drumherum, das wir kommenden Generationen möglichst unversehrt weitergeben möchten – Natur, Kultur und Mensch einen Einklang finden müssen.“