



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise, Februar 2020

RIESLING trocken 2018 Deutscher Sekt b. A.



Winzersekte sind noch gar nicht so lange selbstverständlich auf den deutschen Tischen: erst in den späten 70er Jahren entstand ein Hype um deutsche Winzersekte. Der führte jedoch auch zunächst zu vielen Irrungen und Wirrungen bis sich die Spreu vom Weizen getrennt hatte und die wirklich guten Winzersekte aus hochwertigen Grundweinen ein anerkannter Teil des Winzer-Portfolios wurden.

Für uns war es von Anfang an klar, dass nur die reifen und absolut gesunden Trauben einen besonders fruchtig-prickelnden Genussmoment erzeugen können, wie bei unserem Riesling-Sekt.

Schon die Nase verheißt mit frischen Grapefruit-, Ananas- und weißen Pfirsichnoten belebende Erfrischung. Am Gaumen entwickelt der Riesling-Sekt unter tausend feinen Perlen dann neben gelbem Birnenaroma, feine Noten von Limette und Sternfrucht. Was für eine Ouvertüre für ein festliches Menü: fruchtig-frisch, prickelnd und genussvoll. Unsere Empfehlung für größere Gruppen, denn dieser Sekt trifft den Geschmack von allen!

Empfohlene Trinktemperatur: 6-8 °C

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr. 71

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite