

BARTH

WEIN- UND SEKTGUT



Art.-Nr. 54506

VDP.WEIN- & SEKTGUT BARTH RIESLING SEKT BRUT 0,375

0,375 l
CHARAKTER

Der RIESLING Brut entsteht in traditioneller Flaschengärung und liegt bei gleichbleibender Temperatur 24 Monate auf der Hefe, bevor er handgerüttelt und degorgiert wird. Das lange Hefelager gibt dem Wein seine Struktur, lässt aber der Straffheit und Aromentypizität des Rieslings den Vortritt. Der Grundwein stammt von Lössböden, die Frucht und Finesse in die Trauben bringen und im Rheingau typisch sind. Aromenrein und rieslingtypisch – das Material aus dem ein echter BARTH Riesling-Sekt werden kann. 100% ökologisch und vegan.

FARBNUANCE

weiß

GESCHMACK

Herb

SERVIERVORSCHLAG

als Aperitif, Crostini mit Artischocken-Zitronen-Creme oder Tapenade

MARKE | PRODUZENT

VDP. Wein- und Sektgut
Barth

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Deutschland, Rheingau

REBSORTE(N)

Riesling

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

12 %

TRINKTEMPERATUR

6-8 °C

Wein- und Sektgut Barth D-65347
Hattenheim

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

DE-ÖKO-039