

Rebholz, „R“ Pi No° „Gold“ brut

Region	Pfalz
Erzeuger	Weingut Ökonomierat Rebholz - Pfalz
Alkoholgehalt	k.A.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DPF031604

„Bester deutscher Winzersekt“, Gault Millau 2008 Zu Beginn des 20. Jahrhunderts genoss deutscher Riesling-Sekt weltweite Anerkennung und war, analog den großen Rieslingen, oftmals teurer selbst als renommierte Champagner. Dann jedoch folgte eine lange währende Depression, in der industrielle Massenerzeuger viele kleine, handwerklich arbeitende Sektkellereien vom Markt verdrängten. Doch seitdem Deutschlands Winzerelite beginnt, sich verstärkt um Sektausbau zu kümmern, ist eine erfreuliche Entwicklung zu höchst individuellen Schaumweinen mit best möglicher Qualität zu erkennen: Traditionelle Flaschengärung ist dabei ebenso selbstverständlich wie ein langes Hefelager. Und welche Finesse und Rasse, welch feines Perlenspiel, welch ausdrucksvolles Bouquet kennzeichnen diesen traumhaft schönen Winzersekt, der bei aller cremigen Textur schwerelos auf der Zunge tänzelt und alle Attribute eines Grand Cru in sich vereint: Cremigkeit, Feinheit, Leichtigkeit, Ausgewogenheit und Bekömmlichkeit. Ein sinnlich-verführerischer Festtagswein mit feinstem Perlenspiel, der vom Gault Millau 2008 als bester deutscher Winzersekt gefeiert wird: „Pikanter Duft von gepfefferten Erdbeeren, betörende Limettenfrucht, exzellente Perlage, ein brut Prestige mit Grandezza“. Bei solch fabelhafter Qualität aus deutschen Winzerkellern gibt es wahrlich keinen Grund mehr, dass sich Weinliebhaber mit überteuerten Massenchampagnern aus dem Supermarkt quälen: Charaktervolle Pfälzer Ursprünglichkeit, von Meisterhand sensibel vinifiziert, statt austauschbarer Industrieproduktion! Werte Kunden, ich gebe Ihnen mein Wort: Gegen diesen Weltklassesekt haben viele wesentlich teurere Prestigechampagner



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

