

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Riesling Sekt Brut

Region: Pfalz
Erzeuger: Weingut Ökonomierat Rebholz - Siebeldingen
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DPF032913

Gault Millau: „Das Musterbeispiel eines großen Rieslingsektes.“

Rebholz' Rieslingsekt ist ein Meisterwerk. In der Nase begeistern Aromen von Brioche, salziger Butter, Fenchel, Zitrusanklänge und noble Gewürze. Im Mund vibrierende, präzise, focussierte Energie und eine animierende Frische. Hansjörg versektet diesen wunderbar schlanken und trockenen Rieslingsekt bei Volker Raumland, Deutschlands zweifelsfrei größtem Schaumweinkenner, der jeden Parameter in der Sektproduktion und dessen Auswirkungen kennt und sich seit Jahren von den besten Produzenten rund um Reims inspirieren lässt. Dieser Sekt ist wunderbar eigenständig und liefert die für einen guten Sekt so wichtige knackige Säure, die der Jahrgang 2013 liefern konnte. Ein wahrer Aperitifwein, der animiert und den Gaumen belebt und dank der fast vierjährigen Reifung auf der Hefe eine wunderbare Spannung besitzt.

PS: Hansjörg selbst sagt über seine Weine, dass sie wunderbar zur skandinavischen Küche passen, die sehr puristisch, entschlackt und salzbetont ist. Reichen Sie diesen animierenden Sekt doch mal zu Lachsschnitten auf Bärlauchbutter, geräucherter Forelle auf Roggenbrot oder einem Rote-Bete-Dip mit Hackbällchen.



Kontrollstelle: DE-ÖKO-003

