

Rieslingsekt Brut „Edition Winzerin des Jahres“

Region	Nahe
Erzeuger	Schlossgut Diel - Nahe
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay, Pinot Noir
Bestell-Nr.	DNA013708M

Rieslingsekt von großem Format, 128 Monate auf der Hefe gereift.

Limitierte Auflage! HANDSIGNIERT! Weil der Jahrgang 2008 derartig prädestiniert für die Erzeugung großartiger Sekte war, haben Caroline Diel und Sylvain 200 Magnums ihres besten Rieslingsekts „für einen besonderen Anlass“ abgefüllt. Und den gab es dieses Jahr, denn Caroline darf sich gleich zweimalige „Winzerin des Jahres“ nennen. Stephan Reinhardt kürte sie – hochbegeistert nach einem Besuch im Weingut – in der FAS, und der Falstaff Guide zog kurz darauf nach. Bei diesem nummerierten und handsignierten Sekt, im besten aller Schaumweinformate gefüllt, handelt es sich um das Ergebnis exzellenter Rieslingtrauben aus Burg Layer VDP. 1. Lagen. Das bedeutet auch, dass wir hier einen Sekt vom verwitterten grauen Schiefer im Glas haben! Da der Sekt 128 Monate auf der Hefe verbacht bevor er dann dégorgiert wurde, behielt er die unglaubliche Frische, zu der sich eine hochkomplexe und vielschichtige Aromentiefe gesellt, die eine gigantische Dramaturgie aufbaut. Der Rieslingsekt liegt mit ganz feinen Bläschen im Glas, bildet eine feine Schaumkrone beim Eingießen. Es duftet ganz fein nach Quitten, kandiertem Ingwer und frischen Teiglingen. Das Bouquet strahlt Ruhe und Tiefe aus! Am Gaumen zeigt sich der Jahrgang 2008 mit seiner frischen und knackigen Säurestruktur. Hier kommt die zartrauchige Schiefermineralität zur Geltung. Was für ein großartiger Sekt, dessen Format und Entstehungshintergrund für uns eigentlich Anlass genug ist, um diese Flaschen zu öffnen. Das Produkt ist hier der König! Und Caroline die Königin! Cheers!



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

