

Riesling Sekt Brut

Region	Rheingau
Erzeuger	Weingut Georg Breuer - Rheingau
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DRG041219

Breuer-Riesling mit Perlen!

Was wäre das Weingut Breuer ohne seinen klassischen Riesling-Sekt? Kaum eine andere Rebsorte eignet sich in unseren nördlichen Breitengraden derart gut für die Erzeugung eines feinen und frischen Schaumweins wie der Riesling. Ihre natürliche Säure sowie ihre mineralische und präzise Aromatik prädestinieren diese Sorte zur Basis eines idealen Grundwein. Dieser Brut-Sekt, der ganz nach traditioneller Methode (Flaschengärung!) produziert wurde, stammt ausschließlich aus südlich ausgerichteten Steillagen aus dem Rudesheimer Berg Schlossberg und Rauenthaler Nonnenberg, den beiden Spitzenlagen des Weinguts! 2019 ist der aktuelle Vertreter, den Theresa hier bewusst etwas früher dégorgiert hat. Die hohe Grundreife des Traubenmaterials ergibt einen schon jetzt herrlich knackigen, weil rezenten und frischen Sekt, dessen kürzere Hefestandzeit den Rebsortencharakter vorzüglich bewahrt. Daher unsere Einschätzung: Schmeckt wie Breuer-Riesling, eben nur mit Perlen! Der hellgoldene „Brut“ entwickelt ein feines Schaumkrönchen, das wunderbar geschmeidig und feinporig im Glas abschmilzt, um dann den intensiven Duft dieses Sekts preiszugeben: Noten von weißen Blüten, auch Quitten, Äpfeln und Aprikosen – Aromen, die sich so auch in einem Rheingau- Riesling finden. Am Gaumen, dies überzeugt uns am meisten, ist die Perlage hauchfein – das Qualitätsmerkmal eines geduldigen Ausbaus. Man nimmt sofort die intensive Rieslingaromatik wahr, die sich in diesem Jahrgangssekt zeigt. Ein Apéritif-Riesling-Sekt? Auch, würden wir sagen! Denn diesem hier gelingt der gekonnte Spagat zwischen anregender Frische



und doch stoffigem Körper, intensive Aromatik inklusive, sodass man gleich zum Essen übergehen könnte. Häufig fällt bei Weinen wie diesem der Vergleich mit den wesentlich berühmteren Schäumern französischer Provenienz – hier weder angebracht noch nötig. Denn so einen Sekt, gibt es nur in Deutschland! Zumal so besonders gut gelungen gelungen wie der von Theresa Breuer aus Rüdesheim. Preis-Genuss-Verhältnis? Fantastisch!

Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2024+.

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

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333