Produktpass

Riesling Sekt Brut
Gut Hermannsberg

Expertise:

Elegant und frisch mit Duft nach Zitrusfrüchten, Äpfeln und exotischen Früchten. Eine Frische, lebendige Säure und Mineralität.

Geschichte:

Im Jahr 2009 entdeckten Jens Reidel und Dr. Christine Dinse das Potenzial dieses Weinguts. Sie erwarben es und einigten sich auf den neuen Namen "**Gut Hermannsberg**", abgeleitet von einer der besten Lagen an der Nahe.
Die Kellermeister und das gesamte Team konzentrieren sich auf die **Riesling**-Tradition des Gutes und vinifizieren dank der Exposition und Bodenbeschaffenheit der hervorragenden Lagen feinste und ausdrucksstarke Rieslinge.
Heute ist **Gut Hermannsberg** eines der spannendsten Riesling-Weingüter Deutschlands. Der traditionsreiche Betrieb, direkt an der Nahe gelegen, verfügt über 30 ha Weinberge, die vom **Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP)** allesamt als V**DP.GROSSE LAGEN** klassifiziert sind.
Die Steillagen wie die legendäre **Kupfergrube**, der Monopolweinberg **Hermannsberg** und die einzigartige **Traiser Bastei** gehören zu den besten Rieslinglagen in Deutschland und der Welt. Die Weine sind von einzigartiger Brillanz und außergewöhnlicher Mineralität geprägt.

Artikelnummer:	176370
Rebsorten:	Riesling,
Jahrgang:	
Qualität:	
Geschmack:	brut
Region:	Nahe
Alkohol:	12 %
Restzucker:	7.1 g/L
Säuregehalt:	9,3 g/L
Ausbau:	Edelstahl, Champagner-Methode
Reifezeit:	mind. 2 Jahre in der Flasche
Trinktemperatur:	Grad

<u>Speisenkombination</u>