

## Wilhelmshof, Riesling Sekt Brut

### *Duitsland - Pfalz - Weingut Wilhelmshof*

Fris zuivere wijn met mineralen, tonen van appel en fijne mousse

Inhoud: 0,75 Liter Verpakkingseenheid: 6 Flessen Besteleenheid: 1 Fles

---

#### Samenstelling Druiven

100% Riesling

#### Vinificatie

De druiven afkomstig van de wijngaarden in Siebeldinger Königsgarten worden met de hand geoogst. De opbrengst is gemiddeld 65 hl/ha. Als de druiven worden binnengebracht is het jaargang bepalend voor de schilnweking die normaal ongeveer 4/8 uren in beslag neemt. De druiven worden pneumatisch geperst en vergist in roestvrijstalen tanks bij een temperatuur van 17/18 graden. Na de vergisting worden de flessen afgevuld voor de 2e vergisting op fles waardoor de wijn zijn mousse zal krijgen en dit proces duurt gemiddeld 4/6 weken. Uiteindelijk worden de flessen ontdaan van de gistcelletjes en afhankelijk van het smaaktype van de sekt bijgevuld met zoete wijn van uitstekende kwaliteit,(extra brut, brut).

#### Korte smaakomschrijving

De kleur oogt helder en licht geel, de neus is stuivend en herkenbaar Riesling met tonen van appel, wit fruit en citrus, de smaak is fris in de aanzet met elegante fijne bubbels en zuivere fruitaroma's met appel citrus en voldoende rijpheid en complexiteit, een kleine minerale toets typeert de wijn met veel diepgang.

#### Serveersuggestie

De frisheid van de wijn maakt hem geschikt om te nuttigen als aangenaam aperitief, maar ook visgerechten als paling, zalm of schol doen de wijn tot grote hoogte stijgen. De Aziatische keuken met kruiden als koriander en licht gekruide garnalen houden ook van de frisse Riesling als huwelijkspartner. De wijn komt het beste tot zijn recht bij een frisse temperatuur tussen 8/10 graden.

