

MdB

MÜLLER-DR. BECKER

Riesling EXTRA BRUT

-Fruchtig-cremiger Sekt-

Lage:	Dalsheimer Sauloch
Boden:	Lehm (Mineralität)
Alter der Reben:	41 Jahre
Rebsorte:	100% Riesling
Jahrgang:	2017
Alkohol:	12,5%
Fruchtzucker:	1,9g/l
Fruchtsäure:	6,8g/l

Die frühe Verbreitung des Rieslings mit ersten Belegen für das 15. Jahrhundert, der Wuchs, die Größe der Traubenbeeren, die lange Reifezeit und Frostfestigkeit zeigen die Verwandtschaft mit den Wildreben. Hinweise auf die Verbreitung im heutigen Rheinhessen und der Pfalz stammen aus dem ausgehenden 15. und der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts. Riesling gehört(e) nicht nur heute, sondern auch im 17. und 18. Jahrhundert zu den staatlicherseits empfohlenen Rebsorten. Gerätselt wird nach wie vor über die Namensableitung: Steht das Wort Riesling mit Verrieseln, mit reißender Säure, mit "edles Reis" oder mit Rusling (dunkles Holz) im Zusammenhang?

Dieser Sekt wurde nach der traditionellen Art hergestellt. Ein Hefelager in der Flasche von ca. 18 Monate macht diesen feinperligen Sekt zu einem Genusserelebnis. Vollmundig und fruchtig-frische Aromen, an Aprikose, Melone und Pfirsich erinnernd.

Am besten Solo oder auch zu Meeresfrüchten und rohem Fisch

Trinktemp.: 6°C

Weingut Müller-Dr.Becker ist empfohlen in :



Vinum



DER
FEINSCHMECKER
DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

falstaff DER MAINZER
DIE STADTILLUSTRIERTE

