

2015 Geheimrat »J« Riesling Sekt brut



Verkostungsnotiz:

Hell klar golden. Feine zielstrebige Perlage. Kraftvoller Duft junger reifer gelber Früchte, von Stein- bis Kernobst, cremige Hefearomen und Gänseblümchen. Mousseux entfaltet sich druckvoll weich und vollmundig. Wenig breitet sich die Säure aus, herbe fruchtige Frische verrinnt in einem extrem langen würzigen Nachhall. Einzigartig, elegant, seriös und ernsthaft sind die Attribute dieses von seinem Grundwein geprägten Jahrgangssekts.

Speisenempfehlung:

Dazu wird ein rosa gebratenes Rinderfilet mit Charlotten und Brätele schmecken, oder einfach zum Apero oder Ziegenfrischkäse.

Weinberg:

Mit Auslesen veredelter Jahrgangssekt aus eigenen Rheingau Riesling Weinen, brut ausgebaut. Feinherbes, frisches Bouquet und klassische Flaschengärung. Seit 1987 werden aus besten Grand Cru Lagen des Rheingaus feinste Riesling-Trauben für die Sektbereitung in traditioneller Methode per Hand selektiert. Nach drei- bis fünfjährigem Hefelager wird er Charge für Charge degorgiert. Die Mineralität und die Frucht des Rheingaus vereinen sich mit einer zarten Perlage zu einem besonderen Genuß.

Terroir:

In diesem Sekt vereinen sich die rassig mineralischen Lagen des unteren Rheingaus, vor allem die legendären Rüdesheimer Berglagen sowie der *Geisenheimer Rothenberg* mit den weichem und fülligen Terroirs um Oestrich (*Oestricher Lenchen*) und Winkel (*Winkeler Jesuitengarten* und *Winkeler Hasensprung*). Mineralität vereint sich mit weicher Frucht. Beim offiziellen Staatsbankett am 24. Juni 2015 wurde Elizabeth II., Königin von England, im Schloss Bellevue in Berlin mit einem Glas Geheimrat »J« Riesling Sekt brut 2009 begrüßt. Damit hat die Bundesregierung der Queen nach 2004 ein weiteres Mal unseren Rheingauer Sekt Geheimrat »J« kredenzt.

Serviert wird der Geheimrat »J« Riesling Sekt auch an Bord ausgewählter Flüge der Deutschen Lufthansa.

Daten:

Alkoholgehalt:	12.5 %
Säure:	8.6 g/l
Restsüße:	7.9 g/l