

2020 Ingelheimer Riesling sekt, Brut



Die klassische Flaschengärung ist seit 2015 UNESCO Weltkulturerbe und zweifelsfrei die renommierteste Herstellungsmethode weltweit. Die Flaschengärung bringt höchste Qualitäten und eine besonders feine Kohlensäure hervor. Die Trauben dafür erntet man vergleichsweise früh, um ausreichend Säure in den Weinen zu erhalten – eine prägende Charakteristik hochwertiger Schaumweine. Die Flaschenlagerung auf der Feinhefe muss mindestens 9 Monate betragen. „ ...kommt schnell, ich trinke Sterne!“

Jahrgang	2020
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
Geschmacksstufe	brut