

Riesling VDP.Sekt · Extra Brut

Weingut Markgraf von Baden, Ortenau



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	Extra Brut
Kurzbeschreibung:	feinfruchtiger, eleganter Sekt mit einer feinen Perlage
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Begleiter zu fruchtiger Mango-Avocado-Creme oder Joghurt-Mousse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	57 03 10

Charakteristik

Es ist ein feinfruchtiger, eleganter Sekt mit einer feinen Perlage. Das lange Hefelager verleiht ihm eine sehr schöne Cremigkeit, die sehr gut zur Mineralität des Rieslings passt. In der Nase Aromen von Zitrone, Pfirsich und grünem Apfel. Am Gaumen fruchtig frisch mit einer sehr weichen Perlage.

Klima/Terroir

Die Trauben für diesen Sekt stammen von Rieslingstöcken in Steillage, die auf den typischen Granitböden der Ortenau wurzeln. Durch den Einfluss des Rheintals herrschen hier tagsüber hohe Temperaturen, die den nächtlichen, kühlen Fallwinden der Schwarzwaldvorberge gegenüberstehen.

Ausbau

Der Spannungsbogen des Klimas lässt sehr aromatische Trauben reifen, die zu einem frischen, vielschichtigen und hochfeinen VDP.Sekt verarbeitet werden, der insgesamt 23 Monate auf der Feinhefe reift.

Das Weingut

Die Weine werden in Schloss Salem am Bodensee und auf Schloss Staufenberg in der Ortenau gekeltert. Beide Standorte sind seit Generationen im Besitz der Markgrafen von Baden. Beide liegen in uralten Kulturlandschaften, wo sie prägende Zentren des badischen Weinbaus darstellen.

In den Gutsweinen lässt sich die Heimat schmecken und die badische Lebensart klar und ausdrucksstark spüren. Behutsamer Weinbau und sorgfältige Vinifikation lassen die typischen Rebsorten vom Bodensee und aus der Ortenau in ihrer ganzen Frische und Charakteristik erstrahlen: vom fruchtig-eleganten Müller-Thurgau über den feinbeerigen Spätburgunder bis zum eleganten Riesling.

