RIESLING SEKT
brut
Müller-Catoir

CHARAKTER
Der Riesling Brut besticht durch ein feinperliges Mousseux und einen Duft von weißen Pfirsichen und reifen Äpfeln. Mit cremig frischem Körper klingt er, elegant unterlegt und vom Hefelager ausbalanciert, lange nach.

Die Grundweine für unsere traditionellen Sekte stammen aus Vorlesen frischer, gesunder Trauben in unseren Haardter Weinbergen. Einer sehr schonenden Saftgewinnung mittels Ganztraubenpressung folgt die kühle Vergärung. Die zweite Gärung geschieht mit Hilfe der traditionellen Champagnermethode. Die sich anschließende Reifezeit auf dem Flaschenhefelager beträgt mindestens 18 Monate.

AUSZEICHNUNGEN
2018 "Der Sekt von Müller-Catoir bietet auch in diesem Jahr (2022) eine glasklare, pfälzische Rieslingfrucht mit einem zarten mineralischen Unterton. Gewohnt finessenreich, mittelgewichtig, sehr lecker." Andreas Kosma | Sekt Guide Deutschland

BOUQUET
Cremig-frischer Körper, feinperliges Mousseux

ERNTE
Selektive Handlese

AUSBAU
Traditionelle Flaschengärung
39 Monate Hefelager

WEINBERG
Region: Pfalz
Lage: Gemarkungen um Neustadt/Wstr.
Boden: Müller-Catoir
Reben: 17-22 Jahre
Ertrag: 55 hl/ha

KLASSIFIKATION
VDP.Gutssekt

GÜTEKLASSE
Sekt b.A.

ANALYTISCHE DATEN
Alkohol: 12,5 % vol.
Säure: 7,3 g/l
Restsüße: 7,5 g/l

Müller-Catoir
Weingut

Weingut Müller-Catoir, Mandelring 25, Haardt,
67433 Neustadt an der Weinstraße

19 10
VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

WEB www.mueller-catoir.de **MAIL** info@mueller-catoir.de
TELEFON +49 (0)6321 28 15