

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

ERNT

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



WEB www.mueller-catoir.de MAIL info@mueller-catoir.de

TELEFON +49 (0)6321 28 15