

2020 Riesling Sekt brut nature

W2207

Sparkling Project

Dieser Riesling Brut Nature ist ein Projekt von Eva Clüsserath-Wittmann (*Weingut Ansgar Clüsserath, Mosel*) und Philipp Wittmann (*Weingut Wittmann, Rheinessen*)

Die handverlesenen Trauben, von Eva´s Weinbergen und deren Schieferböden der Mittelmosel geprägt, bildeten die Grundlage für diesen Sekt. Die Vinifizierung des Grundweins erfolgt in einem traditionellen 1200L Stückfass in Westhofen im *Weingut Wittmann*. Nach der spontanen Vergärung durch natürliche Hefen folgte die zweite Gärung in der Flasche. Hier reifte der Sekt für 24 Monaten auf der Hefe bevor er im März 2023 degorgiert wurde.

Weinbeschreibung

Feine Perlage – gelbfruchtig – Apfel - Brioche

Alkohol 11,5%

Rebsorte Riesling

