

# Sekt Brut Riesling Alte Reben Mosel

## VITIGNO

Riesling 100%

## ZONA DI PRODUZIONE

Questo spumante nasce da vecchie vigne, di circa 70 anni, a piede franco, meticolosamente selezionate all'interno dei migliori appezzamenti della cantina. Le pendenze sono molto rilevanti, e variano dai 45° ai 65° rendendo quindi impossibile la meccanizzazione della vigna. L'esposizione dei terreni sono Est-Sud Est, Sud, Sud-Sud Ovest, e il suolo è prevalentemente composto da Ardesia blu intenso con molto quarzo.



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve Riesling utilizzate per il Sekt Brut vengono raccolte a mano ad inizio settembre, da vecchi vigneti (Alte Reben) e pressate delicatamente, senza estrarre eccessive quantità di tannini dalla buccia e dai raspi. Il mosto ottenuto viene sottoposto a fermentazione spontanea in serbatoi di acciaio inox. Il vino base viene successivamente affinato in una botte di rovere da 1.000 litri ed imbottigliato. La presa di spuma segue il Methode Champenoise. Dopo 10 mesi di affinamento sui lieviti le bottiglie sono pronte per il dosaggio e la sboccatura.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il perlage è persistente e delicato. Al naso la frutta è abbondante, con note di mela, ananas e agrumi maturi, oltre a note di fumo e brioche. In bocca è succoso e coerente con il naso, il finale è lungo, con un'acidità marmorea e una mineralità salata e influenzata dall'ardesia. Questo vino presenta una miscela distintiva di freschezza e succosità, ma anche un'elegante complessità.



**GÜNTHER STEINMETZ**