



**2017er Wöllsteiner Rheingrafenstein
Riesling Sekt b.A. trocken
Silberne Kammerpreismünze**

| | |
|---------------------|-----------------|
| Flaschengröße | 0,75 Ltr. |
| Vorhandener Alkohol | 12,2 % vol |
| Gesamtsäure | 6,1 g/l |
| Restzucker | 23,1 g/l |
| Trinktemperatur | 5-8°C |
| Allergene | Enthält Sulfite |

Weinbeschreibung:

Dieser Sekt bezaubert mit zartem Schmelz und feiner Perlage. Ideal als Aperitif geeignet.

Klassische Flaschengärung:

Bei der traditionellen Methode der Sektherstellung findet die zweite Gärung in der einzelnen Flasche statt, die der Sekt erst zum Genuß wieder verlässt.

Nach der zweiten Gärung ruht und reift der Sekt mehrere Monate auf seiner Hefe im dunklen und kühlen Keller. Danach werden die Flaschen waagrecht in so genannte Rüttelpulte gesteckt, vier Wochen lang täglich vorsichtig gedreht und gleichzeitig immer steiler mit dem Kopf nach unten ausgerichtet. Nach diesem aufwendigen Prozess hat sich die Hefe vollständig im Flaschenhals angesammelt. Die Flaschenhalse werden in eine Kältesole getaucht, sodass die Hefe gefriert. Wird die Flasche nun geöffnet, platzt der Hefepfropfen heraus. Die Flasche wird wieder mit einem Stopfen verschlossen und mit einem Draht, der so genannten "Agraffe", gesichert.