



WINZERSEKT

RIESLING SEKT BRUT

2016 · BRUT

14% vol. vorh. Alkohol • 0,7g/l Restzucker • 5,1g/l Säure



DIE LAGE

„Glottertäler Eichberg“, Einzellage „Wisser Eck“
Verwitterter Gneis



DER AUSBAU

Die Rieslingtrauben wurden zu Beginn der Hauptlese geerntet, im Anschluss abgebeert und schonend gepresst. Nach einer natürlichen Sedimentation über Nacht, erfolgte die erste Gärung. Nach einem zügigen 1. Abstich und der Lagerung auf der Feinhefe, erfolgte die Tirage-Füllung. Im Frühjahr vollzog der Grundwein die 2. Gärung auf der Flasche. Nach 10 Monaten Lagerung wurde der Sekt degorgiert.



DER SEKT

Durch die 10-monatige Lagerung auf der Hefe besitzt dieser Sekt ein intensives Fruchtaroma. Dieser Winzersekt hat eine animierende Säure und erfrischt zudem mit einer mittleren bis feinen Perlage.



WEINGUT OTTO & MARTIN FREY

Im Brühl 1 · D-79211 Denzlingen · Breisgau
Telefon 0 76 66 · 52 53 · Fax 0 76 66 · 23 14
info@frey-weine.de · www.frey-weine.de