

Weinexpertise



2023 Riesling Vintage Sekt brut

Wein-Nr:	7600+23
Volumen:	0,75l
Alkoholgehalt:	11,0%
Säure:	5,8 g/l
Zucker:	10 g/l
Qualität:	Sekt b.A
Zutaten:	Trauben,, Saccharose, Konservierungsstoff: L-Ascorbinsäure
Allergene:	Konservierungsstoff: Sulfite
Nuancen:	Quitte, reifem Apfel, Kräuter
Passt zu:	Als Aperitif, gebratener Edelfisch, Garnelen, Kalbfleisch
Sorte:	Riesling

Hochfeiner Jahrgangs-Sekt aus dem Eilfingerberg. Limitierte Auflage, nach alter Tradition hergestellt von KESSLER SEKT, Esslingen.

„Bei diesem Sekt kommen Glücksgefühle auf“, urteilte ein bekannter Weinjournalist, nachdem er unseren Neuling verkostet hatte. Mit diesem einzigartigen Sekt lassen wir zugleich die Vergangenheit lebendig werden. 1826 gründete Georg Christian Kessler, der vorher in der Champagne bei Veuve Clicquot tätig war, in Esslingen die erste deutsche Sektkellerei. Er bezog Trauben aus dem Maulbronner Eilfingerberg und erzeugte daraus einen besonderen Sekt, den „Neckar-Champagner“.

Die alte Verbindung wurde wiederbelebt, indem Riesling Trauben vom Maulbronner Eilfingerberg nach Esslingen geliefert wurden. Dort wird er nach der traditionellen Methode mit Vergärung in der Flasche und langer Reifung auf der Hefe zu einem besonderen Sekt umgewandelt.

€/0,75l