

2014 Sekt HASSEL RIESLING brut nature Magnum

VDP.GROSSE LAGE®



APRIKOSENMARMELADE – SCHWARZER TEE – HEFEZOPF

Sir Charisma: Distinguiert und dennoch direkt weiß der HASSEL zu umgarnen – ganz in der Art eines perfekten Rieslings. Ein Steinobst-Potpourri vom reifen Pfirsich bis zur Aprikosenmarmelade vibriert zwischen Nase und Gaumen. Dazu ein Hauch Nuss, die feine Strenge schwarzen Tees und etwas Hefezopf. Teatime? Vom Feinsten!

Der HASSEL RIESLING brut nature VDP.GROSSE LAGE® gehört zur Topliga der ohnehin raren Lagensekte in Deutschland. Schließlich wachsen die Rieslingreben in der Grand-Cru-Lage (auch VDP.GROSSE LAGE®) HASSEL, also in einer der besten Weinberge des Rheingaus. Hier sammelt er die gesamte Typizität seiner Herkunft: Lösslehm-Böden, Südhang, moderate Steilheit und gibt sie in den Sekt. Die Grundweine werden zu 100 Prozent in großem Holz ausgebaut. Der in traditioneller Flaschengärung bereitete Sekt liegt dann 60 Monate auf der Hefe bis er handgerüttelt und degorgiert wird.

Die Magnumflasche ist zusätzlich verpackt in einem hochwertigen Barth-Geschenkkarton.



BEGLEITUNG

Mit seiner Frucht, Kraft und Intensität kann man ihm einiges zutrauen: Grillaromen – etwa in gegrilltem Thunfisch oder auch leichte Bitterstoffe wie in Spargel oder Artischocke. Aber auch Asiatisches, beispielsweise mit Ente oder leichter Schärfe.

FAKTEN

Rebsorte:	Riesling	Inhalt:	1,50Ltr.
Prädikat:	VDP.GROSSE LAGE®	Säure:	0g/l
Weinlage:	HATTENHEIM HASSEL	Restsüße:	0,00g/l
Bodenart:	Lösslehm	Alkohol:	12,50 % Vol.
		Trinktemp.:	6-8°C

WEINGUT

Beim Thema Sekt ist Winzer Mark Barth Überzeugungstäter – in der Branche gilt er als Pionier des Riesling Lagensekts. „Ich will die Rebsorte pur zeigen und sie mit der Machart der traditionellen Flaschengärung noch unterstützen. Das lange Hefelager gibt dem Sekt Kontur, Cremigkeit und seinen individuellen Charakter“, sagt er. Für Barth bedeutet das, bereits den Grundweinen eine entsprechende Ausdrucksstärke zu verleihen. Ökologischer Anbau und schonende Lese sind dabei so selbstverständlich wie die Selektion der Trauben, die sanfte Ganztraubenpressung und viel Handarbeit – rund 55-mal wird eine Flasche Sekt angefasst, bevor sie in den Verkauf geht.