





55015819 | 2019

## RIESLING BRUT

 Dreissigacker

 Deutschland  
Rheinhessen

 Riesling

DREISSIGACKER

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Grundwein für den Rieslingsekt wurde zu 100% spontan im Edelstahltank vergoren. Während der zweiten Gärung, durch die der Wein zum Sekt wird, durfte er für 15 Monate auf der Feinhefe reifen. Der Riesling Sekt wurde nach der traditionellen Methode der Flaschengärung hergestellt und überzeugt durch einen feinen Mousseux mit einer erfrischenden Perlage. Charmantes, pures Trinkvergnügen.

#### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

#### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Sekt-/Champagnerkork

Biokontrollstellenummer DE-ÖKO-007

EAN Flasche / EAN Karton  
4260371721119  
4260371721126

#### ANALYSE

Alkoholgehalt 12.0 %Vol

#### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Weingut Dreissigacker  
67595 Bechtheim  
Deutschland

# DREISSIGACKER

## PRODUZENTEN-INFO

Seit 2001, als Jochen Dreissigacker seinen ersten Wein kelterte, hat er viel erreicht. 2005 übernahm er das Familien-Weingut in Bechtheim und bewirtschaftet es seit 2007 Öko-zertifiziert. Heute hat das 42 ha große Weingut Dreissigacker Weltklasseruf erreicht und steht für ein beeindruckendes Portfolio kraftvoller, feinmineralischer, eleganter Weine. Die Eigenständigkeit der Weine war für Jochen Dreissigacker von Anfang an das Ziel. Riesling und Leidenschaft waren der Weg. Mit dem Glauben, dass nur gesunde und starke Pflanzen den sich ständig ändernden Wetterbedingungen standhalten können, investiert Dreissigacker den Großteil seiner Arbeit in die Bewirtschaftung der Weinberge in Bechtheim und Westhofen. Das Resultat sind natürliche und unverfälschte Weine mit unverwechselbarem Charakter, die die Besonderheiten ihrer jeweiligen Lage widerspiegeln und so ausgebaut wurden, dass sie ein besonders gutes Reifepotential haben. Das neu errichtete Weingut mitten in den Weinbergen hat Jochen so bauen lassen, dass perfekte Bedingungen herrschen, um die Lagenweine länger im Fass und auf der Flasche reifen zu lassen und damit ihren jeweiligen Charakter noch stärker zur Geltung zu bringen und das auf höchstem Niveau.