



• MÜLLER-OSWALD •
MÜLLER.

RIESLING SEKT EXTRA TROCKEN

BODEN

Ein Teil unseres Riesling Sektgrundweines kommt aus Weinbergen rund um Wahlheim. Die Böden sind dort durch einen hohen Kalkgehalt geprägt. Dort wachsen eher vollmundige, cremige Weine. Einige Reben für diesen Wein werden auch in Siefersheim auf Porphyre angebaut. Dieses Terroir bringt eine feine Mineralik und Eleganz mit.

BEWIRTSCHAFTUNG

All unsere Weinberge werden biologisch und ressourcenschonend bewirtschaftet. Wir arbeiten mit individuellen Einsaaten, dem eigenen Kompost und natürlich viel ökologischem Handwerk.

AUSBAU

Gesundes Lesegut, eine schonende Weiterverarbeitung der Trauben und natürliche Klärung des Mostes durch Sedimentation garantieren eine maximale Aromaausbeute ohne Zusatzstoffe. Eine spontane Vergärung mit natürlichen Hefen bewirkt einen vielschichtigen Geschmack. Der alte Gewölbekeller ist der Rückzugsort für unsere Weine. Die Uhren ticken hier unten etwas langsamer, denn es braucht Zeit, um echten Charakter zu entfalten.

Wir stellen unseren Sektgrundwein selbst und aus eigenen Trauben her, um ihn dann nach langem Hefelager in kleinen Chargen degorgieren zu lassen. Für unsere Sekte nutzen wir die aufwändige Methode der traditionellen Flaschengärung. Diese ist für uns unerlässlich, um hochwertige Sekte herzustellen und eine Besonderheit des Weingutes. Nach langem Hefelager rütteln wir unsere Sekte händisch ab. Dies erkennt man auch an der Markierung am Flaschenboden, die jede unserer Sektflaschen zu einem Unikat macht. Das Hefelager schwankt, je nach Zeitpunkt des Degorgements, zwischen 12 und 36 Monaten. All unsere Weine und Sekte sind vegan.

GESCHMACK

Ein Sekt für alle Anlässe: vom Sektfrühstück bis zum Empfang. Brotig und reif im Geruch mit Anklängen von gelben Früchten. Der erstaunlich frische Geschmack wird unterstützt durch die feine Perlage und Noten von Zitruszeste. Nussig, schlotzig und lang im Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG

Unser Geheimtipp: Sekt als perfekter Begleiter zu Risotto. Die feine Perlage des Sektes fängt das schlotzig-buttrige Risotto ein und vollendet es. Ob mit grünem Spargel, deftigen Pilzen, Gambas oder klassisches Risotto milanese - Sekt passt immer! Oder auch zu exzellentem Sushi und asiatischer Fusionküche ein Hochgenuss.

ANALYSE

17,3 g/l Restzucker . 6,9 g/l Säure . 12,5 vol% Alkohol . enthält Sulfite