



Randersacker Riesling Sekt brut nature 2018

Weingut

Tief verwurzelt ist der Weinbau schon seit Generationen in der Familie. Das Weingut haben Armin und Ruth Störrlein allerdings erst aufgebaut. Zur heutigen Form komplettiert wurde das Ganze durch den Zusammenschluss mit dem Weingut Krenig. Martin Krenig ist heute der Chef in Sachen Weinbau, im Keller ergänzt er sich perfekt mit Armin Störrlein. Um den Verkauf und das Organisatorische kümmern sich Ruth Störrlein und Christiane Störrlein-Krenig. »Bei uns wird Familienbetrieb gelebt«, wie Armin so schön sagt.

»Unsere Weinberge sind keine Hochleistungsplantagen«

Die Qualität eines Weines ist nichts, was technisch realisiert werden kann – Weinqualität entsteht im Weinberg. Tiefes Verständnis für Klima und Boden ist Grundvoraussetzung, die ganzjährige Pflege der Reben im Einklang mit der Natur oberste Pflicht. Dazu reduzierte Ertragsmengen und eine selektive Lese der Trauben von Hand. So entsteht die Schönheit eines Weines.

Expertise

Jahrgang:	2018
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	1.50 g/l
Säure:	7.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Franken
Rebsorten:	Riesling

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Helles Grüngelb, Duft nach Zitronenblüten, Quitten und roten Johannisbeeren, Äpfel und Minze, Heublumen und zarte Rosenblüten, feinperlig und glasklar

Passt gut zu

Austern, rohen Muscheln, als Aperitif

Lagerfähig

7 Jahre

Tipp

Kompromißlos trocken und herrlich trinkflüssig. Der Brut Nature von Störrlein&Krenig ist sicherlich etwas für Puristen, die aber werden ihre wahre Freude an diesem Sekt haben. Ob als Aperitif oder als Begleiter zu Speisen, gerade jodhaltige Meeresprodukte eignen sich ideal, probieren Sie es aus. Die Rieslingfrucht unterstützt das Geschmacksbild und gibt ihm die nötige Frucht.