

# RIESLING BRUT SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2018



Krack, Sekthaus

Pfalz, Deutschland

PREIS: 16,50 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
ZITRONE ◀  
GRAPEFRUIT ◀  
GRÜNER APFEL ◀  
HEFE ◀  
KALKSTEIN ◀



**Rebsorten**

**Dosage**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

Riesling

0 Gramm / Liter

12,00 Vol.%

8 bis 10°C

enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG

„Sekt ist Liebe“ – Das junge Paar Anna & Christian führt zusammen mit Christians Brüdern Alex und Felix den elterlichen Betrieb in der Gemeinde Deidesheim in der Pfalz weiter. Sie sind jetzt die dritte Generation. Zuvor hat Sekt im Weingut nur eine Nebenrolle gespielt. Aber schon beim Weinbaustudium in Geisenheim haben die Brüder 2015 den Entschluss gefasst, hochklassige Winzersekte in den Mittelpunkt ihres Schaffens zu stellen. „Unser Herz schlägt für Sekt und die traditionelle Flaschengärung ist für uns einfach die spannendste Materie überhaupt.“ In dem jungen Team ziehen alle an einem Strang. Jeder bringt sich ein. Oft sind sie nicht alle einer Meinung, aber klar, bei drei Brüdern im Bunde, kommt es ab und an auch zu Meinungsverschiedenheiten. Wobei gerade die das Team oft weiterbringen.

KRACK steht für Liebe zum Detail, Respekt zur Natur und viel Handarbeit. Die jungen Winzer hinterfragen bewusst erst mal vieles. Sie begleiten die Cuvées in ihrer Entwicklung von der Traube bis zum degorgierten Sekt! Die handgelesenen Trauben werden im Ganzen gepresst. Die Grundweine werden im Holzfass zunächst wie Stillweine ausgebaut. Der Jungwein bleibt bis zum nächsten Sommer auf der Vollhefe und durchläuft den biologischen Säureabbau. Danach wird der Wein nach der traditionellen Flaschengärung ausgebaut. Bei dem Ausbau des Grundweins und der Sektbereitung wird auf jeglichen Einsatz von Schwefel verzichtet. Sie stützen sich selbstbewusst auf die lokalen Rebsorten der Pfalz und erzeugen eigenständige und charaktervoll Winzersekte, die Terroir und Klima widerspiegeln. Ihr

Der Riesling Sekt brut vom Sekthaus Krack wird aus Rieslingtrauben rund um Deidesheim in der Pfalz gewonnen. Die Trauben stammen von teils äußerst renommierten Lagen wie Herrgottsacker, Paradiesgarten und Mäushöhle. Die Böden bestehen aus lehmigen Sand mit Geröll, Ton oder Kalkstein.

Die Weine für den Riesling Sekt werden in gebrauchten 500 Liter Holzfässern (Tonneaus) ausgebaut und lagern rund 10 Monate auf der Vollhefe.

Anschließend wird der Sekt mit der Methode der traditionellen Flaschengärung erzeugt. Er erhält rund 20 Monate Zeit bis er degorgiert und mit 4 Gramm / Liter Dosage versehen wird.

Wer Riesling Sekt mag, wird mit dem Riesling brut von Krack glücklich! Der Charakter der Rebsorte verbindet sich äußerst harmonisch mit den Noten der Flaschengärung (Autolyse), so dass ein frischer, aromatischer und gleichzeitig auch eleganter Trinkgenuss entsteht.