



Alkohol: 11,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 5 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,4

0,75l
DPS20000

Cuvée No. 103 Riesling Brut Nature

Sektgut Christmann & Kauffmann

JAHRGANG: Das Jahr begann mit einer hervorragenden Wasserversorgung dank eines regenreichen Februars. Der sonnige Frühling führte zu einem frühen Austrieb und einer Blüte unter optimalen Bedingungen im Mai. Der Sommer war wunderbar, geprägt von viel Sonnenschein, moderaten Temperaturen und ausreichend Niederschlägen, wobei es selten zu extremer Hitze kam. Bereits Ende August konnten wir gesunde, reife Trauben mit prägnanter Säure in kleine Kisten ernten. Mit einem Team von über 40 Personen startete die Sektlese am 24. August 2020 und war bereits nach nur 8 Erntetagen am 2. September abgeschlossen.

ORT: Gimmeldingen & Königsbach

BODEN: Kalk & Buntsandstein

SORTEN: 100% Riesling

REBALTER: 15-36 Jahre

FÜLLUNG: April 2021

HEFELAGER: 32 Monate

DEGORGEMENT: November 2023

BRUT NATURE: ohne Dosage

AUSBAU: Spontangärung größtenteils im großen Holzfass

ALKOHOL: 11,5%

AUSBAU: Die Trauben verarbeiten wir sofort nach ihrer Ankunft im Sektgut, um Oxidation zu vermeiden. Nach der schonenden Pressung werden die Sektgrundweine überwiegend in großen Holzfässern vergoren. Sowohl die alkoholische Gärung als auch der biologische Säureabbau erfolgen spontan. Die lange Lagerung auf der Vollhefe verleiht den Grundweinen viel



www.weinhalle.de

Struktur.