



**2013**  
**RIESLING Sekt**  
**-extra brut-**

**Boden**

Durch die Senkung und die Verwerfungen des Rheingrabens und die starke Hebung des Pfälzer Waldes treten im Gebiet um Siebeldingen ganz alte und tiefliegende geologische Formationen zu Tage. Die Böden sind deshalb sehr unterschiedlich. Der Boden, auf dem die Rieslingreben wachsen, ist geologisch betrachtet recht jung. Er wurde erst in der Zeit des Pleistozän vor etwa 1 Million Jahren gebildet. Die Queich transportierte in Folge der Eiszeiten gewaltige Mengen an Geröll aus dem Pfälzer Wald, die sich an den Hängen ablagerten. Dieser „Hangschotter“ genannte Boden, eine Mischung aus Sand, Kies und Sandstein vom Buntsandstein des Pfälzer Waldes, aber auch etwas Lehm, ist ein idealer Boden für Rieslingreben.

**Vinifikation**

Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben entrappt und nach einer 24-stündigen Maischestandzeit schonend entsaftet. Nach der Vorklä rung durch eine natürliche Sedimentation des Mosttrubs folgte die Gärung in Edelstahltanks. Nach 4-monatiger Lagerung auf der Feinhefe und einer weiteren 4 monatigen Reifung des Grundweines im Edelstahltank erfolgte die Versektung.

**Versektung**

Erst während der zweiten Gärung, der „Versektung“, wird die für Sekt typische Kohlensäure gebildet. Dazu wird der mit Hefe versetzte und angereicherte Grundwein in Sektflaschen abgefüllt und mit Kronkorken fest verschlossen. Der „Riesling 2013 extra brut“ reifte nach dieser zweiten Gärung noch über drei Jahre lang auf der Hefe in der Flasche. Beim „Degorgieren“ wird die zuvor zum Kronkorken gerüttelte Hefe mit diesem zusammen entfernt, die Flasche wieder begefüllt und mit dem charakteristischen Sektorkorken verschlossen.

James Suckling hat diesen Wein mit 92 von 100 Punkten ausgezeichnet.