

# Erbacher Marcobrunn Riesling

Jahrgang	2017
Geschmacksrichtung	Brut
Rebsorte	Riesling
Anbaugebiet	Rheingau Weingut Graf von Schönborn
Boden	Tiefgründiger, kalkhaltiger und toniger Mergel mit hoher Wasserhaltekapazität
Herstellung	Klassische Flaschengärung 3,5-jähriges Hefelager Degorgiert im Oktober 2021
Beschreibung	Betörend eleganter Riesling-Sekt aus der Spitzenlage Marcobrunn. Facettenreiches Meisterstück: Exotische Früchte im Spiel mit Anklängen von Zedernholz und Fenchelsamen. Ein Hauch burgundische Stilistik.
Unser Tipp	Sekt aus grosser Lage zu grossen Anlässen.
Limitiert	1.307 Flaschen
Serviertemperatur	6 – 8 °C
Analysewerte	Alkoholgehalt: 12.5 % Restzucker: 3.2 g/l Säure: 8.8 g/l
Flaschengrösse	75 cl · 6 Flaschen/Karton
Artikelnummer	3010
Auszeichnungen	Jahrgang 2014: 92 Punkte – Falstaff Weinguide 91 Punkte – Vinum Weinguide 90 Punkte – Eichelmann 90 Punkte – Gault Millau  Jahrgang 2012: 90 Punkte – Wein.pur Schaumwein-Trophy 2016





# *Erbacher Marcobrunn Riesling*

Brut 2017

Ein betörend eleganter Riesling-Sekt von höchster Komplexität und Länge: strahlendes Gelb, Feines Mousseux. Würzige Anklänge von Zedernholz und Fenchelsamen in Verbindung mit angenehm, reifen exotischen Früchten. Die fast burgundische Stilistik verrät facettenreich und sehr lebendig das Terroir einer der renommiertesten Rheingauer Riesling-Lagen. Ein streng limitiertes Meisterstück, nur 900 Flaschen! Jahrgang 2015: 92 Punkte Falstaff Weinguide, 91 Punkte Vinum Weinguide, 90 Punkte Eichelmann!

