

Ludwig Riesling Sekt Brut

Deze Sekt is gemaakt van 100% Riesling druiven.

De druiven zijn afkomstig van het vlakke gedeelte langs de Moezel. De bodem bestaat uit kiezels met leisteen.

De vergisting vindt plaats op de traditionele champagne methode met een lagering van 36 maanden op gist in de fles. Bij het openen van de fles en het inschenken ontstaat een mooie zachte bruisende mousse.

In de neus en smaak zijn duidelijke tonen van perzik en abrikoos waarneembaar.

De ideale drinktemperatuur is 8-10 °C.
Te serveren als aperitief of bij licht gerookte vis en pikante Oosterse gerechten.

Alcoholpercentage 12,5 %
Restsuikergehalte 6,5 gr/l
Zuurgraad 6,5 gr/l

Ludwig is een echt familiebedrijf dat al 400 jaar bestaat. Hun domicilie is Thörnich, een stadje vlakbij Trier aan de Moezel. De familie heeft 10 ha. wijnbouwgebied. De beste wijnen komen van de hellingen gelegen op het zuiden. De laatste jaren is er geïnvesteerd in bijzonderheden, zoals een Sauvignon Blanc, die je niet in Duitsland zou verwachten.

