



## VILLA HUESGEN

### FACT SHEET

#### Sekt Riesling brut

**Lage:** Wichtigste Rebsorte auf den steilen Schieferhängen an der Saar, einem Nebenfluß der Mosel, ist der Riesling. Hier findet er optimale Wachstumsbedingungen. An der Saar gedeihen Weine mit geschmacklicher Tiefe und für unbeschwertem Genuss.

**Weinbeschreibung:** Die Sekt zeigt feinfruchtige, rieslingtypische Aromen mit angenehmer frischer Säure und feiner Mineralität.



#### Key Facts

Lage: Wiltinger Scharzberg/Saar

Rebsorte: 100 % Riesling

Alk.: 12 % Säure: 5,8 g/l Zucker: 11g/l\*

Klassifizierung: Qualitätswein brut

Alter der Reben: 20-30 Jahre

Ausbau: Tankgärung im Edelstahl

Alterungspotential: 2 Jahre plus

Passt zu: salzigem Gebäck, Erdbeeren,  
Pfirsichen.

Trinktemperatur: 6-8°C

Formate: 0,75 l

**Villa Huesgen Winery:** Die sortenreinen und sortentypischen Weine der Villa Huesgen Winery kommen von den schönsten Steillagen der Mosel. Schonendste Traubenverarbeitung und eine gezügelte Gärung in den Kellern bewirken, dass die Weine ansprechende Fruchtaromen entwickeln. Unkomplizierte Weine, für jede Gelegenheit, die Freude machen.