

 **Weiser-Künstler**

Riesling Sekt Brut Nature, traditionelle Flaschengärung

 , 750 ml

 **Germany,**



 9912017071



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Crostini mit Quitten, gelben Tomaten und

Curryblättern

(Gemüse & Vegetarisch)

Spaghetti al Limone und Garnelen

(Meeresfrüchte)

Schweinebauch-Scheiben mit Gewürz-Fenchel

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 29.10.2022

Seit 2005 machen Konstantin Weiser und seine Partnerin Alexandra Künstler Steillagenweine. Alles begann mit einem Stückchen in der Ellergrub, das sie zunächst bei Daniel Vollenweider ausbauten bis sich 2008 das heutige Weingut fand. Der reine Riesling-Betrieb produzierte anfänglich ausschließlich restsüße Weine. Heute teilen sich die 4,2 Hektar Produktion in trocken und restsüß, wobei die meisten Weine davon halbtrocken ausgebaut werden und ausschließlich aus der Ellergub stammen. Die prägnante Phenolik ist ein Leitthema der Weiser-Künstler'schen Weine, die neben ihrer prägnanten Säure stets von noblen Bitterstoffen konturiert sind.

Farbe:

Strahlendes Strohgelb mit leuchtenden Reflexen.

Nase:

In der Nase zeigt sich der 2020 Riesling Sekt Brut Nature von Weiser-Künstler quietschfidel und erinnert beim ersten Schnuppern an einen warmen Weckmann mit Zitronen-Zuckerguss. Nach dieser Kaskade wird's sofort seriös und es folgen würzige Akzente und eine glockenklare Schiefernote, die ihn in ruhiger Balance erden.

Mund:

Im Antrunk ist er saftig mit feingliedrigem Mousseux, markanter Schiefernote und staubtrockenem Finish. Die Reife Frucht wird von der zarten Perlage gezügelt und oszilliert zwischen feiner Würze, salinen und fruchtigen Noten, die mit mehr Luft im Glase zunehmend ausbauen. Trotz seiner schlanken 11,5% wirkt diese Brut Nature offenherzig und großzügig. Getragen von der animierenden Säure fließt er mit cremigem Schmelz über des geneigten Zechers Gaumen und meistert sowohl die Aperitif-Situation als auch die Kurzweil bei feinen Canapés und leichten Speisen.