



GOLDTRÖPFCHEN RIESLING SEKT BRUT

HIGHLIGHTS

- Hoher Anteil an wurzelechten Reben
- Die ältesten Parzellen wurden in den 1890er Jahren gepflanzt
- Über 1.800 Jahre alte Weinlage, die von den Römern erstmals kultiviert wurde.
- 2018 ist der erste Jahrgang eines Goldtröpfchen Sekt von Nik Weis.

DATEN

REBSORTE	100 % Riesling
ERZIEHUNG	Einzelpfahlerziehung
REBALTER	40 - > 100 Jahre
AUSBAU	spontan im Fuder Holzfass vergoren
HEFELAGER	20 Monate
TRINKTEMPERATUR	6°C
RESTZUCKERGEHALT	8 gr.
ALKOHOLGEHALT	ca. 12,5% vol.

DIE WEINLAGE

Das Goldtröpfchen in Piesport zählt zu den ältesten und prestigeträchtigsten Weinlagen der Mosel und deutschlandweit. Aufgrund seines jahrhundertealten Renommees ist die Steillage darüber hinaus als sog. „historische Weinberglage“ bekannt. Funde wie eine römische Kelteranlage aus dem 3. Jahrhundert oder historische Diatretgläser zeugen von einer intensiven Weingeschichte. Unser Besitz befindet sich ausschließlich in zwei nicht flurbereinigten Teilen der amphitheaterförmigen Steillage, an deren Stelle die schroffen Schieferfelsen steil bis an die Mosel reichen. Dadurch, dass die Weinberge auf kleinen Terrassen stehen, ist eine reine Handarbeit in allen Bereich unersetzlich. Dieser Bereich des Goldtröpfchens wird nicht ohne Grund „Lorelei“ genannt und ist landschaftlich ebenso beeindruckend wie ideal für den Rieslinganbau. Der weiche blaue Devonschiefer und Verwitterungsboden speichert die Sonnenwärme und lädt sich mit den Felsen tagsüber wie eine Batterie auf. Durch die Nähe zur Mosel ist die Sonnenlichtreflektion sehr hoch, was der Photosynthese zugutekommt. Alles in allem herrscht im Goldtröpfchen ein für Moselverhältnisse warmes Mikroklima vor, das von Fluss und Schiefer stark beeinflusst wird und die Bildung von Fruchtaromen im Riesling begünstigt. Der Großteil der Weine wird entsprechend restüß ausgebaut, mit Ausnahme eines trockenen VDP.GROSSES GEWÄCHS sowie dieses Sekts, welche beide mit dem 2018er Jahrgang ihre Premiere feiern durften.

DER SEKT

Die Trauben für den Sektgrundwein wurden 2018 etwas früher gelesen als die Trauben für die Stillweine aus dieser Lage, damit die Säure erhalten bleibt und der Sekt seinen erfrischenden, verspielten Charakter bekommt. Der Grundwein wurde spontan, also ohne Zusatz von Reinzuchthefer, im Holzfass (Fuder) vergoren. Der Sektansatz, auch „Tirage“ genannt, erfolgte im März 2019. Der Sekt lag anschließend 20 Monate auf der Hefe, bevor die Flaschen im Mai 2020 abgerüttelt und degorgiert wurden. Wir haben ihn „Brut“ ausgebaut. Das ist die klassische Geschmacksrichtung auch bei den meisten Champagnern. Er zeigt in der Farbe helle, goldgelbe Reflexe und duftet sehr fein nach frischem Pfirsich mit einer vom Schieferboden geprägten rauchigen Komponente. Er hat ein feinseidiges Mousseux und bietet im Geschmack komplexe Aromen.

