Odinstal

Riesling Sekt Brut MMXXII

, 1500 ml

Germany,

9912020363

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 6 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Damit er sich entfalten kann möglichst auf ein mittelgroßes Weißweinglas zurückgreifen.

Lauch vom Grill mit Miso-Beurre Blanc (vegetarisch)

Grillardeau-Austern mit Gurken-Dashi und Fingerlime

Kalbstartar mit Kapern, Estragon und Zitruszeste

Tasting review

by Christina Hilker on 14.06.2026

Information zum Sekt von Andreas Schumann:

Der Grundwein für den 2022er Riesling Brut ist überwiegend in einem jüngeren Weinberg auf Muschelkalkboden geerntet. Erste Gärung und Malo Spontan im Edelstahl.

Tirage im Sommer 2023 ganz klassisch mit Demeter Rübenzucker und Bio Sekthefe. Keine Hefenährstoffe oder Rüttelhilfen. Keine Dosage, leichte Hefetrübung, kein Schwefel während der kompletten Vinifizierung, auch nicht beim Degorgieren.

Farbe/Aussehen:

Strahlendes helles Goldgelb, leichte Hefetrübung, sehr feine Pérlage.

Nase:

Der animierende Duft erinnert an Salzzitrone, reifer Apfel, Weinbergs Pfirsich, Hefe und ein Hauch Getreide, heller Tabak und Milchkaffee. Mit Luft treten Aromen von Austernschalen und Meeresbrise hinzu.

Gaumen:

Auf der Zunge breitet er sich aus mit animierender frischer Frucht, gestochen scharfer Mineralität, knochentrocken und die überaus animierender Säure uns seine lebendige und feine Kohlensäure weckt pure Trinklust und macht Appetit auf köstliche Begleitung.
Das ist große Winzer- und Sektkunst, Chapeau Andreas Schumann.