



VILLA HUESGEN

FACT SHEET 2018 Mademoiselle Riesling Sekt Méthode traditionnelle

Lage: Die Einzellage Trabener Würzgarten schmiegt sich direkt an die Doppelstadt Traben-Trarbach. Diese Moselsteillage mit Ausrichtung nach Süd-West verfügt über einen lockeren Grauschieferboden, der teilweise schon stark verwittert ist.

Weinbeschreibung: Dieser in traditioneller Flaschengärung hergestellte Riesling-Sekt verfügt über eine elegante Nase mit Aromen von Brioche und Spuren von Haselnuss. Mit seiner zarten Rieslingfrucht und feinperligen Mousse ist er ein eleganter Aperitif oder Essenbegleiter. Gewidmet den Damen des Hauses Huesgen.



Key Facts

Lage: Trabener Würzgarten

Rebsorte: 100 % Riesling

Klassifizierung: Sekt b. A.

Alk.: 12,0 % Säure: 5,8 g/l Zucker: 4,5 g/l

Alter der Reben: 30-50 Jahre

Anbau: Verzicht auf Herbizide, nachhaltiger Weinbau

Ausbau: 2/3 Edelstahl, 1/3 Barrique Fass,

12 Monate traditionelle Flaschengärung

Alterungspotential: 5 Jahre plus

Trinktemperatur: 8-12°C

Passt zu: Austern, Langusten, Hummer, Fischpasteten, verschiedene Quiches und Carpaccio.

Formate: 0,75 l

VILLA HUESGEN Estate, das traditionsreiche Familienunternehmen, 1735 gegründet, wird heute von Adolph Huesgen VIII geführt. Die Passion für Wein liegt im Blut. Diese ist gepaart mit seiner Lust, etwas Einzigartiges in Teamarbeit zu erzeugen. Mit viel Idealismus und Innovationsfreude hat Adolph Huesgen VIII das heute 7ha große Weingut der Familie neu geformt, das seit 2005 unter dem Namen VILLA HUESGEN firmiert. Das Unternehmen und die Weine sind von seiner lässig eleganten Handschrift geprägt. Ganz nach dem Motto ‚Made by happy people‘ leben Adolph Huesgen VIII, seine Familie und sein Team die Freude über ihre Weine nach außen und innen.

