

Sekt Brut Nature »Ingelheim«

AdamsWein

Untypisch sei er, meinte die Rheinhessische Qualitätsweinprüfung. Dreimal mußte Simone Adams ihren Ingelheimer Brut Nature anstellen, um ihn schließlich gerade so durch die Prüfung zu kriegen. Die Geschmackspolizei wacht darüber, daß deutscher Wein möglichst uniform ausfällt ...Vier Jahre lag der knochentrockene Schaumwein aus 80% Spätburgunder und 20 % Weißburgunder auf der Hefe der zweiten Gärung. Den aus Ganztraubenpressung gewonnenen Grundwein hat Simone im kleinen Holzfaß spontan vergoren und bis zur Flaschenfüllung auf der Hefe reifen lassen. Naturschaumwein ohne Zusätze, ohne Schönung, ohne Filtration, mit nur 5 mg/l freiem Schwefel praktisch ungeschwefelt. Ein Exot unter den deutschen Spitzensekten. Als Erstlingswerk eine Sensation. Im komplexen Duft Brioche und salziger Teig, aber auch Algen, Austern und Gischt, durchsetzt mit Zitrusfrüchten und den an Nougat und frischen Teig erinnernden Aromen der Hefeautolyse. Im Mund rassig kalkige Brut-Nature-Realität. Karge, frische Säure zieht den mutig ungeschminkten Naturburschen in salzig griffigen Mineralspuren und potenter Strahlkraft über die Zunge. Einer wie kein anderer. Eindrucksvoll.

Alkohol: 12 Vol %
Optimale Reife: > 2028
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Traditionelle Flaschengärung | Grundwein im Holz ausgebaut | Frei SO2 unter 5 mg/l! | In Umstellung auf zert. Bioanbau
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Degorgement
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,1

0,75l
DRH22920

K&U
www.weinhalle.de