



Sekt »Dosage Zero« Brut Nature (K&U-Sonderedition) Griesel & Compagnie

Rare Rasse. Rare Klasse. Viel Charakter. Ein reinsortiger Sekt der Oberklasse ohne ausgewiesene Rebsorte. Weil Boden und Machart hier prägender sind als die Rebsorte. Granit statt nur Riesling. Ungeschminkt, ohne Zucker, Brut Nature. Riesling? Kaum als Rebsorte zu erkennen, aber er ist es: Spontan vergoren ohne Zusatz von Schwefel, oxidativ im kleinen Holzfaß ausgebaut, mit langem Hefelager, drei Jahre Flaschenreife auf der Hefe der zweiten Gärung für superfeine, lang anhaltend sinnliche Perlung. Der Granit? Liefert rauchig speckige, kraftvoll hefige Aromatik, die man weder kennt noch erwartet. Könnte verstören, wenn man sich denn verstören läßt. Boden und Grundwein in rarer Harmonie. Deutscher Sekt, der auf das übliche zitrusfruchtige Schaumwein-Klischee verzichtet. Da trifft kühler saurer Boden auf milde Säure. Ohne zugesetzten Schwefel, ohne Zucker. So nackt wie möglich. »Unser« K&U-Griesel präsentiert sich eigenwillig und ungewohnt (deshalb ist er eine Sonderedition!), macht Druck am Gaumen, besitzt Saft und hat Fülle, ist trocken ohne sauer zu sein und wirkt im Mundgefühl vibrierend lebendig. Man spürt ihn im saftig weichen Mundgefühl, den Granit, und man riecht ihn in einem Bukett, das mutig hefig agiert und ohne jede Schminke auskommt. Mysteriöse Harmonie voller Spannung. Pure Schaumwein-Lust im Spiegel einer nicht alltäglichen Herkunft. Mit selbstbewußten Kriterien für sein Mehr an Charakter macht er richtig Freude.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 2 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Granit
Besonderes: Nicht zusätzlich
geschwefelt | 36 Monate Reife auf der
Hefe der zweiten Gärung |
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,1

0,75l
DRH21924



www.weinhalle.de