Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030
Restzucker: 3 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Diverse
Besonderes: Traditionelle Flaschengärung | minimale Schwefelung | 22 Monate auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche gereift
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,2

0,75l
DRH22926

# Sekt Brut Tradition »Blanc de Blancs«

## Griesel & Compagnie

Blanc de Blancs. Weißer aus weißen Trauben. Eine Frage des Stils: Weiße Burgundertrauben liefern stets einen rassig straffen, besonders feinperlig und weniger fruchtig als würzig wirkenden Typus von Schaumwein. Das physikalische Spiel der Blasen im Unterschied zwischen weißen und blauen Trauben sorgt für den entscheidenden stilistischen Unterschied. Hier kommt der beteiligte Chardonnay vom Kalk. Der sorgt für verhalten gelbreife Frucht in weiniger Struktur. Der beteiligte Weißburgunder kommt von Kalk, aber auch von Granit, und bringt weniger Frucht als rauchige Komponenten ins Spiel, die sich mit der Hefe der Flaschenreife in tiefgründiger Kräuterwürze finessenreich vereinen. 2022 war kein einfaches, weil heißes Jahr. Die beiden Rebsorten präsentieren sich sehr unterschiedlich, ergänzen sich in ihren geschmacklichen Eigenschaften aber vielleicht deshalb besonders gut. So treffen hier Kraft auf Eleganz, warme Reife auf frische Säure. Im Mundgefühl schlanker und rassiger als üblich, zieht in diesem brillant fokussierten Sekt prägnante Frische in strahlend straffer Präzision über die Zunge, gekonnt harmonisiert durch spontane Gärung, biologischen Säureabbau und langen Ausbau auf der Hefe in Edelstahl (70%), Barrique (10%) und Stückfass (20%). Mit nur 3 g Restzucker eigentlich noch »Brut Nature«, hier aber als Brut deklariert. Dies ist der letzte Blanc de Blancs der Traditionslinie. Ab nächstem Jahrgang vereint Niko Brandner »Blanc de Blancs« und »Blanc de Noirs« im neuen »Blanc ET Noir«.

K&U
www.weinhalle.de