

Sekt Brut Tradition »Blanc de Noirs«

Griesel & Compagnie

Blanc de Noirs. Sekt aus roten Trauben, weiß gekeltert. Dazu werden die roten Trauben sofort nach der Ernte in der Presse von den Schalen getrennt, damit der Most nicht mal den Hauch von Farbe annimmt. Richtig blank, also glanzhell, bekommt man den Most normalerweise nur mit technischen Manipulationen und Enzymen. Blanc de Noirs ist Sekt aus reinsortig roten Burgundersorten: Im Jahr 2023 vor allem Pinot Noir und nur ca. 15% Pinot Meunier. Die liefern im Glas etwas gröber wirkende, auf der Zunge spürbar weichere Perlung als z. B. Chardonnay oder Riesling.

Niko Brandners Blanc de Noirs lebt also vor allem von der Wirkung des Pinot Noir, der ihm Struktur im Mundgefühl verleiht. Auch hier in Duft und Geschmack zunächst die typisch äpfelig grünliche Griesel-Frucht. Im Mund und auf der Zunge dann aber auch jene herbe, leicht austrocknend wirkende Gerbstoff-Spur, die spontan mundwässernd wirkt und unverkennbar auf Pinot Noir tippen läßt. Im warmen Jahrgang 2022 wirkt das alles sehr harmonisch und ausgewogen reif in der Frucht, über der die nussig würzigen Aromen Autolyse liegen, die sich der langen Hefereife während der Versektung verdanken. Die 15 % Pinot Meunier tragen rotwürzige Noten bei, die dem Bukett attraktive Komplexität verleihen.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029+
Restzucker: 3 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Traditionelle Flaschengärung | minimale Schwefelung | 21 Monate auf der Hefe der zweiten Gärung gereift
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Degorgement
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,19

0,75l
DRH23906

K&U
www.weinhalle.de