Sekt Brut Tradition »Riesling«

Griesel & Compagnie

Ein Riesling Sekt, der Staunen macht. Animierend grün duftet er aus dem Glas, würzig und mundwässernd frisch. Anders als andere. Wagt Eigenart und schürt Neugier. Seinen unverkennbar handwerklichen Charakter verdankt dieser Sekt einem jungen Kellermeister, der Griesel & Compagnie zum deutschen Schaummeister gemacht hat: Niko Brandner.

Sein Riesling Sekt »Brut« ist der Brot- und Butter-Schäumer des Hauses. Er stammt aus dem Jahrgang 2023, läuft unter der Linie »Tradition«, demonstriert selbstbewußt den riskant aber gekonnt oxidativen Ausbau seines Grundweines im Edelstahltank und gebrauchten Barriques und reifte nach der Abfüllung im September 2023 über 12 Monate auf der Hefe der zweiten Gärung. Seine aufregend feine Perlage ist hochwertig und persistent, wirkt druckvoll auf der Zunge, geradlinig im Zug und klingt präzise trocken am Gaumen aus. Rassige Apfel- und Birnenaromen füllen den Mund, frische Quitten werden von mundwässernd saftigen Orangen- und Zitrusaromen umrahmt, ein Hauch Jasminblüten sorgt für spannend weiße Akzente. Indizien für charaktervoll hochwertige Grundweinqualität. Der lange Hefekontakt auf der Flasche besorgt die Anklänge an Brioche und frischen Teig. Höchste deutsche Schaumweinkunst, die sich selbstbewußt zum eigenständigen Original entwickelt hat.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2030+
Restzucker: 3 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration.
pH-Wert: 3,3

0,75l
DRH23930

K&U
www.weinhalle.de