



Sekt Brut Tradition »Rosé«

Griesel & Compagnie

Vor 200 Jahren färbte man Champagner durch Hinzufügen von Holunderbeeren. Sie sorgten für den gewünschten pink schimmernden Glanz. Erst 1818 erfand die legendäre Madame Clicquot jenen »Rosé d'Assemblage«, der bis heute die Vorstellung von Rosé-Champagner prägt, indem sie weißem Grundwein etwas Rotwein hinzufügte. Dabei reichen schon 10 bis 20 % Rotweinzugabe, um das begehrte Lachs-Rosa und den Duft roter Waldbeeren zu erzeugen. Ein solcher »Rosé d'Assemblage« ist auch Griesels Rosé Brut aus dem Jahrgang 2023.

Aus Schwarzriesling und Spätburgunder gekeltert, zu 80 % im Edelstahltank, zu 20% im Holzfaß ausgebaut. Die Farbextraktion ist zart, der Geschmack entscheidet. Der liefert hier feine, weiche Perlung, scheint die Zunge förmlich zu streicheln, zieht weich und cremig, zugleich aber trocken straff, lang und präzise im Fluß über die Zunge. Als »Brut« deklariert, im Zucker aber sehr niedrig gehalten. Der Grundwein, von dessen Qualität dieser bravouröse Sekt maßgeblich lebt, spontan vergoren und ohne Eingriffe oxidativ ausgebaut. Da sitzt kein Speck auf der Hüfte. Da agiert kristalline Klarheit in puristischer Fülle. Deutscher Sekt, der Lust macht auf mehr, weit ab von seinem verstaubten Image. Feine Spuren herber Gerbstoffe belegen die Zunge dezent rau und rauchig. Animierender Zug, straff wie Champagner, strahlend frisch und direkt in der Wirkung, aber zart und fein im Spiel der rosigen Perlen. Im Duft herbstlich morbide, Hefe, warmes Brot. Indizien für minimalen Schwefel. Spürbar handwerkliches Sekt-Vergnügen für anspruchsvolle Rosé-Puristen.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2030+

Restzucker: 4 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimale Schwefelung |

22 Monate Hefelager auf der Flasche

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,15

0,75l

DRH23910



www.weinhalle.de