



Sekt »20/21/22« Brut Nature

Sven Leiner

Sven Leiner ist einer der kompromisslosesten Winzer, den wir kennen. Binnen weniger Jahre hat er den elterlichen Betrieb zu einem herausragenden Biodynamik-Exponenten der Pfalz gemacht und dabei unter Beweis gestellt, daß Weinberge mehr sind als nur die Lage. Sven Leiner verfügt über gute Lagen, nicht aber über berühmte oder angeblich große. Seine Weine vibrieren vor Leben, zeigen nackig ihre Herkunft und stehen mutig für sich.

Sven Leiner experimentiert gerne und er kommuniziert das, was er tut, in exemplarischen Weinen. Sein »Brut Nature« ist Programm. Der Grundwein besteht aus den Burgundersorten, die ein Jahr lang im großen Holzfaß auf der Hefe reiften. Mit dem gärenden Most des Folge-Jahrgangs 2020 impft er diesen Grundwein dann für die zweite Gärung auf der Flasche. 24 Gramm Restzucker im Most sorgen für 6 bar Druck auf der Flasche nach Ende der Gärung. Seine Idee: Einen klassischen Schaumwein komplett ohne Additive der modernen Kellerwirtschaft zu produzieren. Das Ergebnis: Programmatischer »Brut Nature«, Ausschließlich aus Trauben und deren Saft produziert. Ohne Hefezusatz, ohne Zuckerzusatz. Nackig und blank, rein und natürlich, strahlend straff, rasant im Trinkfluß, prägnant in der Säure, fühlbare Qualität des Grundweines, der auch in perlender Form den Ausbau im Holzfass demonstriert. Tiefgründige Aromen von Reife, das spannende Mundgefühl des Hefeeinflusses, vibrierend fordernde Persönlichkeit in tiefenentspannt natürlichem Trinkfluss. »Brut Nature« in des Wortes bestem Sinne. Mutig direkt und nachvollziehbar ehrlich kommuniziert abseits von Hochglanzpresse und Belehrungsretorik.

Alkohol: 10,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2028+

Restzucker: 1,5 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Ohne Dosage | keine

Filtration | keine Zusätze 7 keine

Schönung des Grundweines |

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,05

0,75l

DPW22100



www.weinhalle.de