

Sekt Brut Tradition »Rosé«

Griesel & Compagnie

Vor 200 Jahren färbte man Champagner durch Hinzufügen von Holunderbeeren. Sie gaben ihm den gewünschten pink schimmernden Glanz. Erst 1818 erfand die legendäre Madame Clicquot den heutigen »Rosé d'Assemblage«, in dem sie weißem Grundwein etwas Rotwein hinzufügte. Sie schuf damit die heutige Vorstellung von Rosé-Champagner. Dabei reichen schon, je nach gewünschter Farbintensität, 10 bis 20 % Rotweinzugabe, um weiß gekeltertem Grundwein das begehrte Rosa und die Aromen roter Waldbeeren zu verleihen.

Ein solcher »Rosé d´Assemblage« ist auch Griesels Rosé Brut. Aus Schwarzriesling und Spätburgunder gekeltert, zu 65 % im Edelstahltank, zu 35% im Holzfaß ausgebaut. Der Prozentsatz der Rotweinzugabe ist nicht bekannt. Die Farbe hat Nico Brandner bewußt hauchzart gewählt. Manchen mag sie zu wenig Rosé sein für einen Rosé, doch der Geschmack entscheidet, und der liefert die feine, weiche Perlung guter Pinots, 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 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: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 4,5 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimale Schwefelung
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,15

1,5l
DRH23910M

K&U
www.weinhalle.de