

Sekt Brut Tradition »Blanc et Noir«

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 reinsortigen roten Burgundersorten: Pinot Noir und Pinot Meunier. Die liefern im Glas etwas gröber wirkende, auf der Zunge spürbar weichere Perlung als z. B. Chardonnay oder Riesling.

Niko Brandner setzt als Ausgangsmaterial auf riskant oxidative Grundweinqualität. Sie vergärt er ohne Schwefel in großen und kleinen Holzfässern auf der spontanen Wildhefe und läßt den Grundwein dort mit Säureabbau so lange reifen, bis er bewußt oxidative Noten aufweist. Erst dann kommt er auf die Flasche, um, mit Hefe und Zucker geimpft, die zweite Gärung auf der Flasche zu absolvieren. Ergebnis ist ein würziger, saftig mundfüllender, trocken schmeckender Sekt, der den langen Ausbau auf der Hefe nicht verleugnet. Im Duft erkennt man in einer feinen Holznote den teilweisen Ausbau im Holzfaß. Weißes Steinobst und ein Hauch Zitrus sorgen für mundwässernde Frische und der charakteristische Duft nach Brioche und warmer Butter steht für die Autolyse der Hefen auf der Flasche und kündigt einen Sekt an, der zu den besten seiner Art hierzulande gehört.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 4 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Traditionelle Flaschengärung | Grundwein im Holz ausgebaut | minimale Schwefelung
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,2

1,5l
DRH23906M

K&U
www.weinhalle.de