

Sekt »Pinot Noir« Brut Nature Prestige

Griesel & Compagnie

»Brut Nature«. Ein nackiger weißgekelterter, reinsortiger Jahrgangs-Pinot Noir von der Hessischen Bergstrasse, der einen Zuckergehalt von unter 3 g/l aufweist. Fühlbare Qualität im Mundgefühl. Rasant erfrischend, als Pinot Noir bei aller Präzision aber erstaunlich sinnlich, fein und weich.

Schaumwein ohne Dosage ist Kunst, schließlich lenkt hier kein Zucker von Mängeln im Grundwein ab. Da muss die Lese zum optimalen Zeitpunkt erfolgen, die Trauben müssen reif und kerngesund sein, und sie müssen präzise nach der Säure geerntet werden. Der junge Niko Brandner weiß, wie es geht, und so gelingt ihm ein aufregend agil wirkender »Brut Nature«, enorm lebendig, langanhaltend und druckvoll im Mundgefühl. Knackig frisch und hefig komplex wirkt er faszinierend vielschichtig in Duft und Struktur. Den Grundwein für diesen Schaumwein der Extraklasse vergor er im gebrauchten Holzfaß. Anschließend ließ er ihn zur Versektung über drei Jahre hinweg auf der Flasche reifen. Genießen Sie diesen Sekt bitte nicht eiskalt. Da enttäuscht er eher, als daß er zeigen könnte, was in ihm steckt. Freuen Sie sich auf einen handwerklich vorbildlichen Sekt, der das übliche Make up nicht nötig hat.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: -2026+
Restzucker: 2,6 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nur minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
pH-Wert: 3,2

0,75l
DRH21992

K&U
www.weinhalle.de