

Sekt »Rosé« Extra Brut Prestige

Griesel & Compagnie

Niko Brandners Rosé »Prestige« aus 80% Pinot Noir und 20% weiß gekeltertem Schwarzriesling, als »Extra Brut« knapp dosiert, also knochentrocken. Ungewohnt hell in der Farbe, zart schimmernd Rosa im Glas. Im Mund aber spürt man ihn dann mehr als die Farbe erwarten läßt, den herben Hauch der Gerbstoffe des Pinot Noir, der diesem brillanten Rosé-Sekt Eigenart und Stil verleiht.

Im Mund ist der erste Eindruck Präzision. Ein straff schlankes, strahlend trockenes Mundgefühl, das vibrierend frisch und rassig lang am Gaumen ausklingt, umspielt von der feinen und sanften Perlung der Burgundersorten, die die Zunge trotz der Attacke der Kohlensäureperlen zu streicheln scheint. Weich und knackig zugleich in Griff und Wirkung. Spürbar die feinen Spuren des Faßausbaus, die man eher ahnt, als schmeckt. Deutscher Sekt, mutig frei von Klischees. Da sitzt nicht der Speck der Reife auf der Hüfte, da stellt der präzise gewählte Lesezeitpunkt die Qualität des Grundweines und dessen gewagt natürlichen Ausbaus provokant in den Vordergrund. Puristische Ausstrahlung, gewidmet der Reduktion der Hefe und der Oxidation des Grundweines. Die Handschrift Niko Brandners. Es sind die strahlend zarten Gerbstoffen, die rau und herb wirken, die diesen Ausnahme-Sekt so animierend machen. Im Duft herbstlich morbide Blüten, rote Früchte, Hefe, warmes Brot - Indizien für wenig Schwefel. Profundes Handwerk für physisch spürbares Schaumwein-Vergnügen. Sekt für Puristen. Sekt? Man glaubt es kaum.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: -2026+
Restzucker: 4,5 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimale Schwefelung
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,15

0,75l
DRH21923

K&U
www.weinhalle.de