

Sekt »Grande Cuvée« Exquisit Dosage Zero

Griesel & Compagnie

Griesels »Grande Cuvée« macht ihren Namensvettern aus der Champagne Konkurrenz. Eine fast klassische Cuvée nach französischem Vorbild: 40% Pinot Noir, 15 % Pinot Meunier, kombiniert mit 25% Pinot Blanc und 20% Chardonnay. Eigenart pur, also keine Kopie des Originals. Spontan ohne Schwefel vergoren im Edelstahl, aber auch in Barriques. Leichtgewichtig federnd kommt sie auf die Zunge, bahnt sich dann aber potent mineralisch in salziger Länge den Weg an den Gaumen, wirkt nervig fein und rassig kühl, fühlt sich aber auch dicht und druckvoll stoffig an. Im Juli 2021 versektet, erst im Juni 2025 von der Hefe genommen und ohne Dosage auf den Markt gebracht.
Eine exquisite Grande Cuvée. Im Duft die Autolyse-Noten der langen Hefereife auf der Flasche, die an frischen Teig erinnern, aber auch an das Geosmin nassen Regens auf trockenem Stein. Im Mundgefühl aufregende Frische, animierend sauer in grandios herber Grundstruktur, dominiert von gelber, reifer Frucht und buttriger Tiefgründigkeit. Niko Brandner hat einen eigenen Stil entwickelt im bundesdeutschen Sekt-Kontext, der so gekonnt wie anspruchsvoll auf der Qualität seiner komplex oxidativ bereiteten Grundweine basiert. Sie vermitteln auch dieser Grande Cuvée die so schwer zu beschreibende komplexe Vielschichtigkeit in Duft und Mundgefühl, die wir in ihrer von Zeit und Reife geprägten Eigenart so reizvoll finden. Nur wenige andere beherrschen dieses raffinierte Spiel von Herkunft und Grundwein, von Hefe und Zeit, von Frische und Morbidität hierzulande so souverän wie er. Im Sinne des Wortes ein großer Sekt.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2029
Restzucker: 3 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Nicht zusätzlich geschwefelt | 47 Monate auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche gereift |
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,15

0,75l
DRH20940

K&U
www.weinhalle.de