Sekt »Grande Cuvée« Exquisit Dosage Zero

Griesel & Compagnie

Griesels rare Spitze der Produktion. Jahrgang 2018, im Oktober 20212 von der Hefe genommen. Knapp drei Jahre Flaschenreife auf der Hefe der zweiten Gärung. Die klassische Cuvée nach französischem Vorbild: Pinot Noir 40%, Chardonnay 40 %, Pinot Meunier 20 %. Vorbild ja, aber keine Kopie. Die besten Grundweine des Jahrgangs 2018, zu 60% im Edelstahl, zu 40% in französischen Fässern spontan auf der natürlich wilden Umgebungs-Hefe vergoren.

Deutscher Sekt, neu definiert. Komplex wie kein anderer hierzulande. Nicht weinig, sondern komplex reif in Duft und Geschmack, spürbar reduktiv durch die Hefe, strahlend frisch im Charakter, ultrapräzise im Mundgefühl und enorm vielschichtig und anspruchsvoll. Lebt spürbar von der Qualität seiner Grundweine. Unerwartet prachtvoll und wertvoll in der Ausstrahlung, Die Faszination der Reduktionskraft der Hefe. Die aromatische Komplexität ihrer Autolyse. Der Einfluß der Zeit auf die Aromen der Reife. Einer der großen Sekte Deutschlands! Macht die Faszination der Zeit im Wein nachvollziehbar und erlebbar. Warmer Brotteig, geröstete Haselnüsse, Backhefe, Sommerkräuter, nasser Stein und die kühle Würze feuchten Bodens in einem Bukett, das von der Komplexität der Wirkung im Mund noch übertroffen wird. Fordernder, spannender und wertiger kann deutscher Sekt kaum sein. Dringend empfohlen.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 2.9 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
pH-Wert: 3,15

0,75l
DRH18940

K&U
www.weinhalle.de