



Sekt »Réserve perpétuelle« Riesling Brut Nature Griesel & Compagnie

Reserve Perpétuelle. Französisch für »ständig«. Eine ständige Cuvée also. In diesem Fall ein über 5 Jahre fortlaufend ergänzter Riesling-Grundwein der Jahrgänge 2013 bis 2017, der ohne Schwefelzusatz auf der Hefe lag. Niko Brandner hat der ursprünglichen Ausgangscuvée immer wieder Teilmengen entnommen, um sie zu versekten, diese aber stets durch Zugabe des nächsten Jahrgangs ersetzt. So entstand der Grundwein für diesen Spitzensekt, ein Solera aus fünf Jahrgängen, das 2018 zur Versektung auf Flasche kam, um dort weitere 4 Jahre auf der Hefe der zweiten Gärung zu reifen.

Niko Brandner sucht Komplexität im Sekt. Mit der ungewöhnlich oxidativen Qualität seiner Grundweine hat er das Sekthaus Streit mit seiner Marke »Griesel« binnen weniger Jahre zu einem der Leuchttürme im boomenden deutschen Schaumwein-Business gemacht. Hier spürt man die gewollte Oxidation der verschiedenen Jahrgänge im komplexen Duft- und Aromenspektrum, das vom reduktiven Einfluß der langen Hefeautolyse aromatisch konterkariert wird. »Frucht« sucht man hier vergeblich. Hier agiert tiefgründige Würze in einer kühlen, aromatisch steinigen Grundstruktur, die durch reife, obstig balsamisch wirkende Komponenten eine nach kaltem Rauch riechende, fast etwas speckig wirkende Tönung erhält. Der undosierte »Brut Nature« entfaltet in feiner, persistenter Perlung potente Tiefe und enormen Druck in mundwässernd straffem Mundgefühl, das aufregend anregend wirkt und dem man voller Spannung und Aufmerksamkeit hinterher schmeckt. Mutig eigenständig und auf seine Art wegweisend.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,3 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

DRH16493



www.weinhalle.de