



»Dosage Zero« Brut Nature (K&U-Sonderedition) Griesel & Compagnie

Ein deutscher Sekt, der exemplarisch selbstbewußt den eigenen Weg wagt. Rare Rasse. Rare Klasse. Ohne ausgewiesene Rebsorte. Boden und Machart sind uns hier wichtiger als die Rebsorte, denn es ist ein spezieller Boden, der ihm seinen besonderen Charakter verleiht: Granit. Riesling ohne Zucker, ohne Dosage. Oxidativer Faßausbau des Grundweines mit langem Hefelager. Drei Jahre Flaschenreife auf der Hefe der zweiten Gärung für superfeine, lang anhaltende Perlung. Rauchig speckige Aromatik, der Boden läßt grüßen. Deutscher Sekt, der in keine Schablone paßt.

Die Idee: Ein reifer Jahrgang; saurer Boden; milde Säure; niedriger Alkohol; kein zusätzlicher Schwefel; völliger Verzicht auf Zucker. So nackig wie möglich. Spannend eigenwillig ist er ausgefallen, »unser« K&U-Griesel aus warmem Jahrgang von kühlem Boden. Widersetzt sich frech der Vorstellung deutschen Sektes. Macht mächtig Druck am Gaumen, hat Saft und Fülle, verzichtet auf Kitsch und Klischee. Ungewöhnlich feinperlig mit nobler Ausstrahlung. Trocken, saftig, quicklebendig. Tänzelt über die Zunge in rassigem Griff. Den Riesling erkennt man kaum. Den Granit spürt man im Mundgefühl. Den Verzicht auf den Zucker der Dosage fühlt man als Harmonie, Spannung, Balance, Schaumwein-Lust. Sehr animierend. Die Zukunft. Braucht eigenständige Kriterien für mehr Charakter.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 1 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Granit

Besonderes: Minimal geschwefelt

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schönung: Leichte Filtration

pH-Wert: 3,1

0,75l

DRH18g24



www.weinhalle.de