



Sekt Brut Tradition »Muskateller«

Griesel & Compagnie

Leider ein Auslaufmodell. Niko Brandner wird diesen raffiniert aromatischen Muskateller-Sekt nicht weiter produzieren. Mangels Nachfrage. Wir haben die Restbestände aufgekauft, denn wir lieben ihn, diesen verhalten würzigen Aroma-Schäumer, der asiatische Küche so exzellent begleitet wie sommerliche Sardinen vom Grill. Selber schuld, wer ihn nicht haben wollte. Neugier scheint der Deutschen Sache nicht ...

Tocken hat er ihn belassen, trocken schmeckt er, trocken ist er. Niko Brandner hat die Trauben spontan zu Wein vergoren, den er dann mit langem Hefelager in langgezogener zweiter Gärung auf der Flasche zu einem anregend feinperligen, lustvoll aromatischen Schaumwein versetzt hat. Der fällt so ungewohnt wie hinreißend schön aus. Sein würziges Aroma verblüfft zunächst, entwickelt dann aber im Mund Rückgrat und Frische, Struktur und Balance, Eleganz und Delikatesse in gar nicht arrogantem Aroma. Muskateller ist immerhin eine der ältesten weißen Rebsorten der Weinwelt, die in diesem aromatisch ziemlich abgefahrenen Sekt unweigerlich Appetit macht auf mehr. Mag von Anfang an als gewagtes Produkt gegolten haben und die Kunden haben es tatsächlich nicht angenommen. Trotzdem, oder gerade deshalb, empfehlen wir die letzten paar Flaschen als spannende Sekt-Erfahrung ohne jedes Risiko. Zu Veggie- und Asienküche, zu totem Fisch und als kleines Glück im Alltag.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2022+

Restzucker: 9 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Nicht zusätzlich geschwefelt. Die letzten Flaschen. Produktion eingestellt.

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

pH-Wert: 3,4

0,75l

DRH15925



www.weinhalle.de