

Sekt Pinot Noir »Granit F« Brut Nature

Griesel & Compagnie

Deutscher Sekt, wie man ihn bisher kaum kannte. Volker Raumland hat ähnliches Niveau in seiner Spitze vorgelegt und auch Sophie und Steffen Christmann aus der Pfalz haben aus der Zusammenarbeit mit Matthieu Kaufmann Vergleichbares im Keller liegen (aber noch nicht released...).Niko Brandner widmet diese zweite Ausgabe seiner reinsortigen Pinot-Noir-Spitze der Lage »Fürstenberg« hoch über Auerbach, deshalb das »F« im Namen, in der die Reben auf Granit stehen. Er prägt Stil und Charakter des raren Sektes maßgeblich. Den weiß vinifizierten Grundwein vergor er spontan und reifte ihn bis zur Abfüllung und Versektung in gebrauchten Barriques. Nach über 50-monatiger Reife auf der Hefe der Flaschengärung präsentiert sich Niko Brandners Spitze (von der es nur wenige hundert Flaschen gibt) markant von diesem ersten Leben auf der Flasche geprägt: Faszinierend vielschichtige Rauchnoten weisen auf die Rebsorte und den Granitboden hin, darüber die raffiniert integrierten oxidativen Autolyse-Aromen der langen Reife auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche. Komplexität pur in einem Schaumwein für Freaks, Neugierige und Fortgeschrittene. Der Neuling könnte diesen großen Sekt neuer deutscher Machart für »kaputt« erklären, so fordernd vielschichtig und von der langen Reifezeit oxidativ geprägt steht er im Glas. Extrem feinperlend, provozierend trocken, von reifer Säureader durchzogen, rassig cremig am Gaumen, aromatisch aufregend im Zusammenspiel von Hefeprägung und Oxidation. Großer Sprudel!

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2028+
Restzucker: 2.9 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Granit
Besonderes: Minimal geschwefelt | Nur limitiert verfügbar | Rares Spitzenprodukt
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,15

0,75l
DRH17492

K&U
www.weinhalle.de