



2016

Sekt Brut Tradition »Blanc de Noirs«

Griesel & Compagnie

Blanc de Noirs. Sekt, der aus roten Trauben weiß gekeltert wird. Dazu werden die roten Trauben sofort nach der Ernte in der Presse von den Schalen getrennt, damit der Most nicht mal den Hauch von Farbe annimmt. Richtig blank, also glanzhell, bekommt man den Most normalerweise nur mit technischen Manipulationen und Enzymen hin. Blanc de Noirs ist Sekt aus reinsortigen roten Burgundersorten: Pinot Noir und Pinot Meunier. Die liefern im Glas etwas gröber wirkende, auf der Zunge spürbar weichere Perlung als z. B. Chardonnay oder Riesling.

Niko Brandner von Griesel setzt in seinen Sekten auf beste Grundweinqualität. Er vergärt ihn ohne Schwefel in großen und kleinen Holzfässern auf der spontanen Wildhefe und läßt ihn dort so lange reifen, bis er oxidativen Charakter aufweist. Dann kommt er in die Flasche, wird mit Hefe und Zucker geimpft, um während der zweiten Gärung auf der Flasche die Kohlensäure zu bilden. Ergebnis ist ein würziger, saftig mundfüllender, trocken schmeckender Sekt, der den langen Ausbau auf der Hefe nicht verleugnet. Im Duft erkennt man in einer feinen Holznote den Ausbau des Grundweines im Holzfaß. Weißes Steinobst und ein Hauch Zitrus sorgen für mundwässernde Frische und der charakteristische Duft nach Brioche und warmer Butter steht für die Autolyse der Hefen auf der Flasche und kündigt einen Sekt an, der zu den besten hierzulande gehört.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 4.9 g/l
Anbau: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Traditionelle
Flaschengärung | Grundwein im Holz
ausgebaut | minimale Schwefelung
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,2

0,75l

16,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DRH16906



www.weinhalle.de