



2016

Sekt »Grande Cuvée« Exquisit Dosage Zero Griesel & Compagnie

Griesels rare Spitze der Produktion. Jahrgang 2016, im Oktober 2020 von der Hefe genommen. Knapp drei Jahre Flaschenreife auf der Hefe der zweiten Gärung. Die klassische Cuvée nach französischem Vorbild: Pinot Noir 40%, Chardonnay 40 %, Pinot Meunier 20 %. Vorbild ja, aber keine Kopie. Die besten Grundweine des Jahrgangs 2015, zu 60% im Edelstahl, zu 40% in französischen Fässern spontan auf der natürlich wilden Umgebungs-Hefe vergoren.

Deutscher Sekt, neu definiert. Komplex wie kein anderer hierzulande. Nicht wenig, sondern komplex reif in Duft und Geschmack, spürbar reduktiv durch die Hefe, strahlend frisch im Charakter, ultrapräzise im Mundgefühl und enorm vielschichtig und anspruchsvoll. Lebt spürbar von der Qualität seiner Grundweine. Unerwartet prachtvoll und wertvoll in der Ausstrahlung, Die Faszination der Reduktionskraft der Hefe. Die aromatische Komplexität ihrer Autolyse. Der Einfluß der Zeit auf die Aromen der Reife. Einer der großen Sekte Deutschlands! Macht die Faszination der Zeit im Wein nachvollziehbar und erlebbar. Warmer Brotteig, geröstete Haselnüsse, Backhefe, Sommerkräuter, nasser Stein und die kühle Würze feuchten Bodens in einem Bukett, das von der Komplexität der Wirkung im Mund noch übertroffen wird. Fordernder, spannender und wertiger kann deutscher Sekt kaum sein. Dringend empfohlen.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 2.9 g/l
Anbau: Naturnah
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,15

0,75l

35,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

DRH16940



www.weinhalle.de