Sekt | Blanc de Blancs Vintage 2018 Brut Reserve

Jahrgang: 2018



Sorte: Chardonnay
Alkohol: 12,5%
Restzucker: 12,0g (brut)

Bewertungen:
A la Carte: 92 Punkte

Die Trauben zur Sektherstellung wurden im September ausgelesen. Die Gärung erfolgte im Edelstahltank, wo auch der biologische Säureabbau stattfand.
Ganz nach der „Méthode Traditionnelle“ wurde der Grundwein, es kamen Zucker und Hefe dazu, im darauffolgenden Jahr auf die Flasche gefüllt, wo er die Sektgärung durchlief.
Der Wein blieb ca. 48 Monate in Kontakt mit der Hefe, dann wurde händisch abgerüttelt, und im Anschluss degorgiert. Beim Degorgieren wird die Hefe entfernt.
Auf eine Dosage wurde komplett verzichtet, da der Blanc de Blancs 2018 sehr harmonisch und balanciert ist.

Verkostungsnotiz:
Leuchtendes Goldgelb, feine Perlage.
Gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Litschis und Maracuja, mit Mandarinenzesten unterlegt.
Mittlerer Körper, reifer Apfel, süße Textur, ewas Honig im Abgang, mineralischer Nachhall.
(Peter Moser, falstaff)