Sekt | Brut 2009

Jahrgang: 2010



Alkohol: 12,5%
Restzucker: 5,0g

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. 18-30 Monate in Kontakt mit der Hefe, dann wurde händisch abgerüttelt, und im Anschluss „warm“ degorgiert (ohne den Flaschenhals einzufrieren). Beim Degorgieren wird die Hefe entfernt.
Auf eine Dosage wurde komplett verzichtet, da der Brut 2009 sehr harmonisch und balanciert ist.
Helles leuchtendes Gelb, feine, konsistente Perlage, frische zarte Fruchtaromen dezente Biskuitnote, dezente Röst- und attraktive Hefenoten, sehr ausgewogen und cremig, ja fast füllig am Gaumen. Feine Mineralität im Abgang zeigt Potential.