Sekt | Blanc de Blancs Vintage 2015

Jahrgang: 2015



Sorte: Chardonnay
Alkohol: 12,5%
Restzucker: 3,0g (extra brut)

Bewertungen:

Salon 2018
Falstaff: 90 Pkt.
Vinaria:*** von 5 Sternen
A la Carte: 91 Pkt.
wein pur: 4 von 5 Gläsern

Die Trauben zur Sektherstellung wurden im September ausgelesen. Die Gärung erfolgte im Edelstahltank. 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 (2.Gärung) durchlief.
Der Sekt blieb 18 Monate in Kontakt mit der Hefe, dann wurde händisch abgerüttelt, und im Anschluss „kalt“ degorgiert (es wird der Flaschenhals dabei eingefroren). Beim Degorgieren wird die Hefe entfernt.
Auf eine Dosage wurde komplett verzichtet, da der Blanc de Blancs 2015 sehr harmonisch und balanciert ist.

Verkostungsnotiz:

Der nach Champagner-Vorbild reinsortig vinifizierte Chardonnay bezaubert mit cremig-nussigen Konturen und einer delikaten Biskuitnote;
hauchfeine Perlen und die moderate Säure runden das prickelnde Sekterlebnis kongenial ab;
großartiger Schäumer und ein Preis-Leistungshit!

(Bernulf Bruckner, Vinaria)