

Sekt | Blanc de Blancs Vintage 2014

Jahrgang: 2014

Sorte: Chardonnay

Alkohol: 12,5%

Restzucker: 3,0g (extra brut)

Bewertungen:

Falstaff: 91 Pkt.

Vinaria: *** von 5 Sternen

wein pur: ** von 5 Sternen

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 28 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 2014 sehr harmonisch und balanciert ist.

Verkostungsnotiz:

Mittleres Gelbgrün, Silberreflexe, zartes, anhaltendes Mousseux. Mit einem Hauch von Biskuit unterlegte feine gelbe Tropenfrucht, zart nach Ananas und Blütenhonig. Fruchtige Süße, reife Birnennuancen, frisch strukturiert, nussiger Touch im Abgang, ein saftiger Speisenbegleiter.

