

Sekt | Blanc de Blancs Vintage 2017 Brut Reserve

Jahrgang: 2017

Sorte: Chardonnay

Alkohol: 12,5%

Restzucker: 6,5g (brut)

Bewertungen:

Falstaff: 92 Punkte

A la Carte: 93 Punkte

Gault Millau:

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. 30 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 2017 sehr harmonisch und balanciert ist.

Verkostungsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb, Silberreflexe, feines Mousseux. Zart nach Biskuit und Honigmelone, zarte Steinobstnuancen, ein Hauch von Limettenzesten, attraktives Bukett.

Saftig, elegant, Noten von reifem gelbem Steinobst, feine Fruchtsüße, zartes Honigkaramell im Abgang.

(Falstaff 2022)

