



2020
GRANDE CUVÉE
VDP.SEKT

Handwerk und Zeit sind unsere Maximen. Assemblage aus Pinot Noir und Pinot Meunier. Reine Handlese von ausschließlich gesunden Trauben. Ausbau im großen Holzfass. Traditionelle Flaschengärung. 52 Monate Hefelager. Degorgiert am 09/2025. Ohne Schwefel. Feine Perlage und eine Balance aus dunklen Früchten und zarter Würze. Pure Eleganz und Lebendigkeit! Limitiert auf 2.500 Flaschen.

Falstaff Sparkling Special: 93/100 Punkte

Berliner Lagencup: 92/100 Punkte

Meiningers Sektpreis: 90/100 Punkte

VINUM Sekt Award: 89/100 Punkte

Eichelmann Weinguide: 89/100 Punkte

Gault&Millau Weinguide: 89/100 Punkte

REBSORTEN Pinot Meunier, Spätburgunder

GESCHMACK brut

KLASSIFIKATION VDP.Sekt

LAGE 50% DE / 50% FR

BODEN Kalkgestein

LESE & AUSBAU Reine Handlese von ausschließlich gesunden Trauben. Ausbau im großen Holzfass. Traditionelle Flaschengärung. 52 Monate Hefelager. Degorgiert am 09/2025

SENSORIK Noble and animierende Aromen von dunklen Waldfrüchten und Beeren. Hinzu kommt ein Hauch von Vanille und Tonkabohne, warmer Buttertoast und zerstoßenem Kalk. Am Gaumen besticht er durch ein feines, elegantes Mousseux sowie einer Harmonie aus saftiger, leicht zitrischer Frische und feiner Würze. Langes Finale

ALKOHOLGEHALT 12,5 % vol

SÄURE 6,5 g/l

RESTZUCKER 3,7 g/l

ALLERGENE Sulfite

