



2015

## GRANDE RÉSERVE

VDP.SEKT.PRESTIGE®

Handwerk und Zeit sind die Maximen. 100% Chardonnay. Reine Handlese von ausschließlich gesunden Trauben. Ausbau im großen Holzfass. Traditionelle Flaschengärung. 105 Monate Hefelager. Degorgiert am 03/2025. Ohne Schwefel. Feine Perlage und eine Balance aus edlen Aromen und strahlender Präzision. Pure Eleganz und Lebendigkeit! Limitiert auf 700 Flaschen.

Vinum «Vintage-Sekt des Jahres 2026»

Falstaff Sparkling Trophy: 1. Platz (95/100 Punkte)

Vinum Weinguide: Sekt des Jahres (95/100 Punkte)

Meiningers Sektpreis: 92/100 Punkte

Vinum Sekt Award: 92/100 Punkte

Gault&Millau Weinguide: 92/100 Punkte

Eichelmann Weinguide: 91/100 Punkte

|                |   |
|----------------|---|
| REBSORTEN      | Chardonnay  |
| GESCHMACK      | extra brut  |
| KLASSIFIKATION | VDP.SEKT.PRESTIGE®  |
| LAGE           | 50% DE / 50% FR   |
| BODEN          | Kalkgestein   |
| LESE & AUSBAU  | 100% Chardonnay. Reine Handlese von nur gesunden Trauben. Ausbau im großen Holzfass. Traditionelle Flaschengärung. 105 Monate Hefelager. Degorgiert am 03/2025. Ohne Schwefel   |
| SENSORIK       | Ein feiner, Richtung Champagne weisender Duft: Hefe und Brioche, buttrige Untertöne. Allerdings noch wenig Tertiäroromatik. Im Mund setzt der Wein cremig an, entfaltet ein feines Mousseux und im Gleichklang einen lebendigen Säurenerv, die gute Dichte der Gaumenaromen sorgt für einen langen, weinigen Abklang. |
| ALKOHOLGEHALT  | 12,5 % vol  |
| SÄURE          | 6,5 g/l   |
| RESTZUCKER     | 2,9 g/l   |
| ALLERGENE      | Sulfite   |

