



2015
GRANDE RÉSERVE
VDP.SEKT.PRESTIGE®

Handwerk und Zeit spielen die zentrale Rolle. Reine Handlese von ausschließlich gesunden Trauben. Ausbau im großen Holzfass. Traditionelle Flaschengärung, 68 Monate Hefelager. Degorgiert am 02/2022. Balance aus edlen Aromen und strahlender Präzision. Feines Mousseux. Nuancen von Hefe und Brioche, mit buttrigen Untertönen. Pure Eleganz und Lebendigkeit.

Falstaff Sparkling Trophy: 1. Platz (95/100 Punkte)
Meiningers Sektpreis: 92/100 Punkte
Gault&Millau Weinguide: 4/5 Trauben
Vinum Sekt Award: 92/100 Punkte
Vinum Weinguide: 91/100 Punkte (TIPP)

REBSORTEN	Chardonnay
GESCHMACK	extra brut
KLASSIFIKATION	VDP.SEKT.PRESTIGE®
LAGE	50% DE / 50% FR
BODEN	Kalkgestein
LESE & AUSBAU	Reine Handlese von nur gesunden Trauben. Ausbau im großen Holzfass. Traditionelle Flaschengärung, 68 Monate Hefelager. Degorgiert am 02/2022
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. Speisenbegleiter
ALKOHOLGEHALT	12,5 % vol
SÄURE	6,5 g/l
RESTZUCKER	2,9 g/l
ALLERGENE	Sulfite

