

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.

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 Tertiäraromatik. 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/lRESTZUCKER 2.9 g/l

ALLERGENE Sulfite



