



RAUMLAND

METHODE TRADITIONNELLE

Über 120

Monate
Hefelager



GRANDE RESERVE

RAUMLAND

SEKTHAUS

GRANDE RESERVE
BLANC DE BLANCS

Extra Brut

2008
Blanc de Blancs
- GRANDE RÉSERVE -



VERKOSTUNGSNOTIZ

2008 war ein herausragender Jahrgang für Sekt - man könnte sogar vorsichtig behaupten ein Jahrhundert-Jahrgang! Unser Blanc de Blancs Grande Réserve 2008 spiegelt den Jahrgang, sowie die VDP.Große.Lage Dalsheimer Bürgel, aus der die Trauben stammen, perfekt wider. Frische, Tiefgang, Mineralität und Präzision prägen diesen Sekt. Die dezenten Aromen des Pinot Blanc von feiner Nektarine, Limette und Apfel tänzeln am Gaumen. Brioche, Nussbutter und frischer Hefeteig können außerdem wahrgenommen werden. Ein Sekt, der durch den zurückhaltenden Charakter des Pinot Blancs zunächst eher fein wirkt, aber im Abgang eine wahnsinnige Länge und Mineralität zeigt.

PRESESTIMMEN

Andreas Kosma, Deutscher Sekt Guide 2020:

"Die Flaggsschiffe, die unter der Bezeichnung [Grande Réserve] segeln sind Legenden. Sie liegen traditionell mindestens 10 Jahre auf der Hefe, der aktuelle Jahrgang ist 2008."



REBSORTE

Pinot Blanc

HERKUNFT

Weinbergspartellen in Rheinhessen
(VDP.Große.Lage Dalsheimer Bürgel)

HEFELAGER

Über 120 Monate (10 Jahre)

SÄURE

7,2 g/l

TRINKTEMPERATUR

bei 6-8°C | bauchiges Sekt- / Weißweinglas

VINIFIZIERUNG

69% Edelstahl & 31% Holzfassausbau | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

ARTIKEL NR.

60965

FLASCHEN EAN

4 26016164 011 8

KARTON EAN

4 26016164 611 0

AUSZEICHNUNGEN

Robert Parker 2020 - 94+ / 100 Punkten
Vinum Weinguide 2021 - Deutschlands bester Sekt
Eichelmann 2021 - 91 Punkte

VDP KLASIFIZIERUNG

VDP.Sekt.Prestige

TERROIR

Kalksteinverwitterung, Kalkmergel

DOSAGE

Extra Brut (2 g/l)

ALKOHOLGEHALT

11 % Vol.

LAGERUNG

Dunkel | 14 bis 16°C | stehend