



RAUMLAND

METHODE TRADITIONNELLE

über 120

Monate Hefelager



GRANDE RESERVE

RAUMLAND

SEKTHAUS

GRANDE RESERVE
BLANC DE NOIRS

Brut

2008
Blanc de Noirs
- GRANDE RÉSERVE -



VERKOSTUNGSNOTIZ

2008 war ein herausragender Jahrgang für Sekt - man könnte sogar vorsichtig behaupten ein Jahrhundert-Jahrgang! Unser Blanc de Noirs Grande Réserve 2008 ist ein grandioses Beispiel für diesen Jahrgang. Puristisch und sehr repräsentativ für die Eleganz der Pinot Noir Traube, zeigt er Präzision und Komplexität im Glas. Die Trauben stammen aus dem Hohen-Sülzer Kirchenstück. Das Kirchenstück ist eine VDP.Große.Lage und prägt diesen Sekt mit einer besonderen Mineralität, feinen Frucht und enormen Komplexität und Länge. Verlockend einladender Duft von Blüten, Aprikosen, Waldbeeren und gerösteten Haselnüssen. Frischer, quirliger Auftakt; beschwingt tänzelt die Aromenfülle mit der außergewöhnlich grazilen Perlage durch den Gaumen. Dies ist höchstes Sektvergnügen. Durch das lange Hefelager sind alle Aromen im Einklang und werden von würzigen und hefige Noten umspielt.

PRESESTIMMEN

Andreas Kosma, Deutscher Sekt Guide 2020:

"Die Flaggschiffe, 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 Noir

HERKUNFT

Weinbergspartellen in Rheinhessen
(VDP.Große.Lage Hohen-Sülzen Kirchenstück)

HEFELAGER

Über 120 Monate (10 Jahre)

SÄURE

7,3 g/l

TRINKTEMPERATUR

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

VINIFIZIERUNG

Edelstahl | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

ARTIKEL NR.

60980

FLASCHEN EAN

4 26016164 012 5

KARTON EAN

4 26016164 612 7

AUSZEICHNUNGEN

Robert Parker 2020 - 95 / 100 Punkten

Vinum 2021 - Top Ten der besten Winzersekte Deutschlands

Eichelmann 2021 - 92 Punkte

VDP KLASIFIZIERUNG

VDP.Sekt.Prestige

TERROIR

Kalksteinverwitterung, Kalkmergel

DOSAGE

Brut (6,3 g/l)

ALKOHOLGEHALT

11,5 % Vol.

LAGERUNG

Dunkel | 14 bis 16°C | stehend