



RAUMLAND

METHODE TRADITIONNELLE

Über  
**120**

Monate  
Hefelager



GRANDE RESERVE

**RAUMLAND**

SEKTHAUS

GRANDE RESERVE

**RIESLING**

**Brut**

2008  
**Riesling**  
- GRANDE RÉSERVE -



**VERKOSTUNGSNOTIZ**

Solch einen Riesling gab's noch nie im Hause Raumland! Seit 2008 warten wir auf den richtigen Moment, um diesen Knaller zu enthüllen. Es ist kein Geheimnis, dass wir Burgunder-verliebt sind und Riesling dadurch nur in Ausnahme-Jahren versektet wird. 2008 ist so ein Jahr! Ein Jahrhundert-Jahrgang. Mit unserem Riesling Grande Réserve ist es uns im Jahr 2008 gelungen, einen Riesling zu versekteln, der mit einer glasklaren Frucht, straffen Säure und Mineralität – ja, fast Salzigkeit - eine enorme Spannung zeigt. Besonders spannend wird dieser Sekt durch die nussigen, rauchigen Aromen, die das lange Hefelager von über 10 Jahren mit sich bringt. Sehr komplex und langanhaltend präsentiert er sich am Gaumen, erinnert an Steinobst mit einer leichten Reife. Dieser Sekt poltert! Er ist was für wahre Sektfans!

**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**

Riesling

**VDP KLASIFIZIERUNG**

VDP.Sekt.Prestige

**HERKUNFT**

Weinbergspartellen in Rheinhessen & Pfalz

**TERROIR**

Lehm, Kalksteinverwitterung, Kalkmergel

**HEFELAGER**

Über 120 Monate (10 Jahre)

**DOSAGE**

Brut (4,4 g/l)

**SÄURE**

10,5 g/l

**ALKOHOLGEHALT**

12 % Vol.

**TRINKTEMPERATUR**

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

**LAGERUNG**

Dunkel | 14 bis 16°C | stehend

**VINIFIZIERUNG**

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

**ARTIKEL NR.**

60959

**FLASCHEN EAN**

4 26016164 040 8

**KARTON EAN**

4 26016164 640 0