



RAUMLAND

RAUMLAND  
SEKTHAUS - SEIT 1984



SEKT TRADITION

RAUMLAND

SEKTHAUS

*Cuvée*  
*Marie-Luise*

BRUT

Eber  
36  
Monate  
Reiflager

2013  
Cuvée Marie-Luise  
- TRADITION -

VERKOSTUNGSNOTIZ

Elegante Blanc de Noir Cuvée, die ganz traditionell nach der ersten Tochter Marie-Luise benannt wurde. Die Trauben (vorwiegend Pinot Noir) stammen aus verschiedenen Weinbergspartellen in unseren Lagen in Rheinhessen und der Pfalz. Denn Flörsheim-Dalsheim liegt genau auf der Grenze dieser beiden Weinanbaugebiete. Diese Vielfalt an Böden und Klimaeinflüssen verleiht der Cuvée eine charmante Komplexität und feine Aromen. Geschmacklich wird Cuvée Marie-Luise von einer zarten Frucht, vor allem weißem Pfirsich und saftiger Marille, geprägt. Abgerundet wird dieser Sekt von einer feinen Würze und einem schmeichelnden Fruchtsüße-Säure Spiel. Ganz typisch für diese Cuvée: es erinnert im Geschmack an rote Sauerkirsche.

PRESESTIMMEN

Vinum Weinguide 2021

"[...] auch die beiden nach den Töchtern des Hauses genannten Cuvéés sind nicht von schlechten Eltern: Wir sehen die sehr pure Katharina Brut Nature [und die] etwas geschmeidigere Marie-Luise Brut."



REBSORTE

Blanc de Noirs Cuvée

HERKUNFT

Weinbergspartellen in Rheinhessen & Pfalz

HEFELAGER

Über 36 Monate (aktuell: 72 Monate)

SÄURE

7,2 g/l

TRINKTEMPERATUR

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

VINIFIZIERUNG

Edelstahl | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

ARTIKEL NR.

61516

FLASCHEN EAN

4 26016164 002 6

KARTON EAN

4 26016164 602 8

AUSZEICHNUNGEN

Meininger Deutscher Sektpreis 2020 - 90 Punkte (Jahrgang 2013)

Eichelmann 2021 - 90 Punkte (Jahrgang 2013)

SORTIMENT

Sekt Tradition

TERROIR

Terra Fusca, Lehm und kalkhaltiger Stein

DOSAGE

Brut (6 g/l)

ALKOHOLGEHALT

12 % Vol.

LAGERUNG

Dunkel | 14 bis 16°C | stehend