

2013

XIII. TRIUMVIRAT

– GRANDE CUVÉE –



Eine Cuvée, die wie kaum ein anderer Sekt für unsere Passion, die Kompromisslosigkeit und unser Handwerk steht. Dabei gleicht kein Triumvirat dem Vorgänger, sondern soll bewusst und ganz individuell die Eigenheiten und die qualitative Spitze eines jeden Jahrgangs zeigen. Unverändert sind jedoch stets die drei klassischen Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier, die unser Triumvirat prägen. Am Gaumen präsentieren sich auf druckvolle und langanhaltende Weise Anklänge von Nussbutter, frisch gebackenem Brot und Steinobst. Kraftvoll und doch harmonisch mit feinsten Perlage. Durch das 100 Monate lange Hefelager bestechen Noten von Brioche und Haselnuss. Dieser Sekt ist geprägt von unseren kalkhaltigen Böden - reichhaltig und mineralisch komplex. Geeignet als Aperitif für den besonderen Anlass oder als Essensbegleiter zu gegrilltem Sepia, Pasta mit weißem Trüffel oder geschmorten Kalbsbäckchen.

WISSENSWERTES

REBSORTE

Pinot Noir, Chardonnay,
Pinot Meunier

HEFELAGER

Über 100 Monate

BODEN | HERKUNFT

Kalkhaltiger Unterboden | Kalkgestein | Lehm | Ton

VINIFIZIERUNG

33% Edelstahl | 67% Barrique | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2013 -

Geprägt durch eine kühle und sonnenarme Witterung | verschont von ergiebigen Niederschlägen durch den Schutz des Donnersberges | Goldener September mit später Reife | intensive Handarbeit | selektive Lese

TRAUBENLESE

25. September 2013
& 09. Oktober 2013

TIRAGEFÜLLUNG

2014

DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche | 06/22

DOSAGE

Brut | 4 g/l

SÄURE

8,8 g/l

ALKOHOL

12,5 % Vol.

