

2019

Cuvée Marie-Luise

– Tradition –

Elegante Blanc de Noirs Cuvée aus 100% Pinot Noir Trauben, die ganz traditionell nach der ersten Tochter Marie-Luise benannt wurde. Die Trauben stammen aus unseren Weinbergen in Flörsheim-Dalsheim. Der Boden ist geprägt durch Kalksteinbraunlehm sowie Kalkeinlagerung im Unterboden, was der Cuvée eine charmante Komplexität und feine Aromen verleiht, da unsere Spätburgunder Reben hier ihre optimale Reife entfalten können und eine spannende Säurestruktur aufbauen. Geschmacklich wird Cuvée Marie-Luise von einer eleganten Frucht geprägt. Vor allem findet man Noten von Birne, Aprikosen Chutney und kleinen roten Beeren in der Nase. Ein eleganter, filigraner Sekt der durch sein feinperliges Mousseux, seine Cremigkeit und seiner Würze am Gaumen präsent bleibt. Zu empfehlen als Aperitif oder z.B. zu einer Bouillabaisse mit geröstetem Brot.



WISSENSWERTES

REBSORTE
100% Pinot Noir

HEFELAGER
43 Monate

BODEN | HERKUNFT

Muschelkalk / Kalksteinbraunlehm (unsere Weinberge in Flörsheim-Dalsheim)

VINIFIZIERUNG

100% Edelstahl | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2019 -

Anfänglich milde Temperaturen mit plötzlichem Kälteeinbruch | Später Austrieb der Blüte Mitte Juni | regenarmer und sehr heißer Sommer | verlangsamer Wachstum mit teilweise Ertragsverlust durch Sonnenbrand | Später Niederschlag sorgt für gute Qualität | Wunderschöne Erntebedingungen im September

TRAUBENLESE

September 2019

TIRAGEFÜLLUNG

05/2020

DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche | 12/23

DOSAGE

Brut | 4,1 g/l

SÄURE

7,3 g/l

ALKOHOL

12 % Vol.

