

2011

MonRose

– GRANDE CUVÉE –

Nur in besonderen Jahren cuvéeetieren wir unsere MonRose Grande Cuvée. Eine klassische Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay und Meunier. Die drei Rebsorten ergänzen sich in den Aromen, der Struktur und Säure nahezu perfekt und ergeben somit einen komplexen, zugleich harmonischen Sekt. In der Nase zeigt diese Grande Cuvée frisches Brioche, Zedernholz, Aromen von saftigen Orangen und weißen Blüten. Am Gaumen präsentieren sich auf druckvolle und lang anhaltende Weise Noten von Aprikose und roter Johannisbeere. Durch den teilweisen Grundweinausbau im Holzfass zeigt der Sekt würzige Noten, die ihm Struktur verleihen. Das Mousseux ist fein und unterstreicht die Eleganz des Sektes. Dieser Sekt hat einen langen Nachhall und Abgang. Unser ganzes Herzblut fließt in diese Cuvée, welche Heide-Rose gewidmet ist.

WISSENSWERTES

REBSORTE HEFELAGER
50% Chardonnay, 35% Pinot. 133 Monate
Noir, 15% Meunier

BODEN | HERKUNFT
Kalksteinverwitterung | Kalkmergel

VINIFIZIERUNG
54% Holzfassausbau, 46% Edelstahl | unfiltriert | BSA |
Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2011 -
Früher Austrieb im April | frühe sommerliche
Temperaturen von April bis Juni mit wenig Niederschlag |
moderat warmer und feuchter Sommer, was die
Reifeentwicklung merklich verzögerte | es folgte ein
phantastischer Altweibersommer | man spricht bis heute
von einem "kometenhaft" guten Weinjahr

TRAUBENLESE TIRAGEFÜLLUNG
September 2011 12.06.2012

DEGORGIERT
31.07.2023

DOSAGE **SÄURE** **ALKOHOL**
Extra Brut | 3,5 g/l 7,7 g/l 12 % Vol.

