

2015  
ROSÉ

– RÉSERVE –



Rosé liegt uns besonders am Herzen! Im Glas strahlt unser Rosé in zartem Rosa. Sein Bouquet entfaltet Aromen von roten Sommerbeeren, Rhabarber und pinker Grapefruit. Das wärmere Jahr 2015 hat einen im Vergleich zu 2014 vollmundigeren und würzigeren Rosé hervorgebracht, der mit seinen intensiven Aromen hervorragend zu Wild oder Gänseleberpastete passt. Der Geschmack ist saftig und frisch, erinnert an Blutorangen und Aprikosen und harmoniert wunderbar mit seiner seidigen Textur. Im Abgang zeigt er eine leichte Cremigkeit, gewinnt an Volumen und hinterlässt einen langen Nachhall. Die Perlage ist sehr fein. Unser Rosé ist für uns ein wahres Allround-Talent: Er eignet sich sowohl als Aperitif als auch als Essensbegleiter.

## WISSENSWERTES

## REBSORTE

Cuvée

## HEFELAGER

Über 90 Monate

## BODEN | HERKUNFT

Terra Fusca &amp; Lehm

## VINIFIZIERUNG

100 % Edelstahl | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

## JAHRGANG - 2015 -

Das Jahr startet früh im Weinberg | mildes Frühjahr, woraufhin ein trockener und heißer Sommer folgt | kaum Entblätterung, um die Finesse des Jahrgangs beizubehalten | im September dann der lang ersehnte Regen mit fallenden Temperaturen, was die Säurewerte in den Trauben stabil gehalten hat | Bilderbuch-Traubenlese mit früher Ernte | der Jahrgang resultiert in kräftigeren und würzigeren Sekten im Vergleich zu 2014

## TRAUBENLESE

September 2015

## TIRAGEFÜLLUNG

Juni 2016

## DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche

## DOSAGE

Brut | 4 g/l

## SÄURE

7,6 g/l

## ALKOHOL

12 % Vol.

2015

## CHARDONNAY

– RÉSERVE –



Das herausragende Jahr 2015 ermöglichte es uns, die Intensität und Würze unserer Trauben voll zur Geltung zu bringen. Die feine Textur der 2015er Cuvées resultiert in erlesenen, harmonischen und besonders zugänglichen Schaumweinen. Dies gilt auch für unseren Chardonnay. Im Bukett entfalten sich Aromen von gelben Früchten wie Mirabelle und Weinbergpfirsich sowie Zitrusfrüchten, die auf eine spannende und gut eingebundene Säurestruktur hinweisen. Die lange Hefelagerung von über 90 Monaten verleiht dem Wein dezente nussige Noten. Am Gaumen sorgt die Perlage für ein prickelndes und feines Gefühl. Unsere kalkhaltigen Böden in Rheinhessen und die kieseligen Böden in der Umgebung von Bockenheim in der Pfalz schenken diesem Sekt seine lebhaftige Komplexität und kraftvolle Struktur.

### WISSENSWERTES

#### REBSORTE

Chardonnay

#### HEFELAGER

Über 90 Monate

#### BODEN | HERKUNFT

Kiesel & Braunlehm

#### VINIFIZIERUNG

77% Edelstahl, 23% Barrique | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

#### JAHRGANG - 2015 -

Das Jahr startet früh im Weinberg | mildes Frühjahr, woraufhin ein trockener und heißer Sommer folgt | kaum Entblätterung, um die Finesse des Jahrgangs beizubehalten | im September dann der lang ersehnte Regen mit fallenden Temperaturen, was die Säurewerte in den Trauben stabil gehalten hat | Bilderbuch-Traubenlese mit früher Ernte | der Jahrgang resultiert in kräftigeren und würzigeren Sekten im Vergleich zu 2014

#### TRAUBENLESE

September 2015

#### TIRAGEFÜLLUNG

Juni 2016

#### DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche

#### DOSAGE

Brut | 4 g/l

#### SÄURE

7,6 g/l

#### ALKOHOL

12,0 % Vol.

## 2015 PINOT KIRCHENSTÜCK – RÉSERVE –



Das ausgezeichnete Jahr 2015 erlaubte es uns, die Kraft und Würze unserer Trauben zum Ausdruck zu bringen. Die delikate Textur der 2015er Cuvées ergibt harmonische und vor allem zugängliche Schaumweine. Dieser Schaumwein, ein reiner Pinot Noir (Blanc de Noirs), stammt aus der VDP-Einzellage Kirchenstück in Hohen-Sülzen im südlichen Wonnegau. Er besticht durch seine Komplexität und eine markante Säure, die typisch für den Pinot Noir ist. Die Aromen von Waldbeeren und Schattenmorellen verbinden sich harmonisch mit einem Hauch von weißem Pfeffer und einer beeindruckenden Mineralität im Abgang. Das feine, zurückhaltende Mousseux und die lange Reifung von über 90 Monaten auf der Hefe verleihen dem Schaumwein zarte Brioche- und Walnussnoten.

### WISSENSWERTES

**REBSORTE**  
100% Pinot Noir

**HEFELAGER**  
Über 90 Monate

**BODEN | HERKUNFT**  
Hohen-Sülzen Kirchenstück

**VINIFIZIERUNG**  
100% Edelstahl | unfiltriert | BSA | Handlese |  
Ganztraubenpressung

**JAHRGANG - 2015 -**  
Das Jahr startet früh im Weinberg | mildes Frühjahr, woraufhin ein trockener und heißer Sommer folgt | kaum Entblätterung, um die Finesse des Jahrgangs beizubehalten | im September dann der lang ersehnte Regen mit fallenden Temperaturen, was die Säurewerte in den Trauben stabil gehalten hat | Bilderbuch-Traubenlese mit früher Ernte | der Jahrgang resultiert in kräftigeren und würzigeren Sekten im Vergleich zu 2014

**TRAUBENLESE**  
September 2015

**TIRAGEFÜLLUNG**  
Juni 2016

**DEGORGIERT**  
siehe Degorgierpunkt auf der Flasche

**DOSAGE**  
Brut Nature | 1 g/l

**SÄURE**  
7,5 g/l

**ALKOHOL**  
12,5% Vol.