

2013 BLANC DE BLANCS

– GRANDE RÉSERVE –



Schon in der Nase offenbart dieser Blanc de Blancs seine Ausdrucksstärke: neben kandierter Zitrone treten feine Anklänge von Brioche hervor. Am Gaumen zeigt er sich präsent und gleichzeitig präzise strukturiert – ein echtes Meisterwerk der Balance. Aromen von Quitte und gelbem Apfel verleihen ihm Frische und Frucht, während geröstete Haselnüsse und ein Hauch von Nussbutter für Tiefe und Raffinesse sorgen. Das außergewöhnlich feine Mousseux ist dank der langen Reife perfekt eingebunden und sorgt für ein harmonisches, seidiges Mundgefühl mit schönem Trinkfluss. Der Blanc de Blancs wird getragen von feinen Briochenoten und einer Mineralität. Ein in 12 Jahren meisterhaft gereifter Sekt von beeindruckender Präzision, feiner Tiefe und außergewöhnlicher Frische.

WISSENSWERTES

REBSORTE

Pinot Blanc

HEFELAGER

über 120 Monate



BODEN | HERKUNFT

Der Boden besteht aus Kalksteinbraunlehm (Terra Fusca) in der Oberschicht, wie sie sonst nur auf alten Landoberflächen fern von aktiver Erosion vorkommt.

VINIFIZIERUNG

100% Edelstahl | unfiltriert | BSA |
Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2013 -

Kühles Frühjahr mit sonnenarmer Witterung | später Austrieb & späte Traubenblüte im Juni | warme Witterung im Sommer führte zu schnell wachsenden Trieben | manuelle Entblätterung | komplexe Aromen durch langsame Reifung | späte Lese mit kühlen Septemberrnächten | Resultat ist ein ausdrucksstarker Jahrgang

TRAUBENLESE

Sep./Okt. 2013

TIRAGEFÜLLUNG

Juli 2014

DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche

DOSAGE

Extra Brut | 3 g/l

SÄURE

7,1 g/l

ALKOHOL

12 % Vol.