



2021 CUVÉE MARIE-LUISE

– Tradition –

Die beiden Sekte “Cuvée Katharina” und “Cuvée Marie-Luise” sind die Visitenkarten unseres Sektguts. Cuvée Marie-Luise ist ein besonders eleganter Sekt, benannt nach der ersten Tochter. Die Trauben stammen aus unseren Weinbergen rund um Flörsheim-Dalsheim, gewachsen auf den charakteristischen Terra Fusca- und Kalksteinböden.

Diese Böden verleihen der Cuvée ihre feine Mineralität und lebendige Struktur. In der Nase zeigt sich ein feines Aromenspiel von Birne, zarten Zitrusnoten, begleitet von einem Hauch roter Beeren. Am Gaumen zeigt sie sich präzise und elegant, mit harmonischer Frucht, animierender Frische und einem feincremigen Mousseux. Das lange, mineralisch geprägte Finale unterstreicht die Finesse und Balance dieses Sekts – die unverwechselbare Handschrift unseres Hauses.



WISSENSWERTES

REBSORTE

Cuvée

HEFELAGER

Über 36 Monate

BODEN | HERKUNFT

Muschelkalk, Terra Fusca

VINIFIZIERUNG

95% Edelstahl | 5% Holzfass | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2021 -

Ein kalter Jahresbeginn und ein wechselhaftes Frühjahr verzögerten den Vegetationsverlauf. Nach spätem Austrieb und einem feuchten Frühsommer entwickelten sich die Reben mit sommerlichen Temperaturen kräftig. Die schweren Unwetter im Juli verschonten unsere Weinberge, führten jedoch im Ahrtal zur verheerenden Flutkatastrophe. Die späte Traubenlese erforderte eine konsequente Selektion im Weinberg und später auch im Keller. Kleine Erträge, knackige Beeren und eine lebendige Säure bildeten die ideale Grundlage für ausdrucksstarke, elegante Sekte.

TRAUBENLESE

September 2021

TIRAGEFÜLLUNG

Juli 2022

DEGORGERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche

DOSAGE

Brut | 4 g/l

SÄURE

8 g/l

ALKOHOL

12 % Vol.