

2016 BLANC DE BLANCS

Dalsheimer Bürgel – RÉSERVE –

Unser zweiter Lagensekt besticht durch seine Raffinesse, Eleganz und überzeugt durch seine Tiefgründigkeit. Lagensekte werden bei uns lediglich in den besten Jahren separat geerntet und versektet, da diese Sekte perfekte Konditionen in den Einzellagen voraussetzen. Der Blanc de Blancs zeigt Aromen von Früchten wie grüner Apfel, reife Birne und Quitte auf. Diese sind gepaart mit einer besonderen Frische. Leicht herbe Noten erinnern an Zesten von Grapefruit. So fokussiert, wie er sich mit seinem feinperligen Mousseux am Gaumen präsentiert, so lange bleibt sein Abgang noch präsent.



WISSENSWERTES

REBSORTE

100% Pinot Blanc

HEFELAGER

Über 90 Monate

BODEN | HERKUNFT

Die VDP.Große.Lage Dalsheimer Bürgel zählt zu unseren wichtigsten Sektlagen. Der Boden besteht aus Kalksteinbraunlehm (Terra Fusca) in der Oberschicht, wie sie sonst nur auf alten Landoberflächen fern von aktiver Erosion vorkommt. Unser Pinot Blanc Weinberg steht dort auf 260 Metern Höhe und die Reben sind mittlerweile knapp 40 Jahre alt.

VINIFIZIERUNG

78% Edelstahl, 22% Barrique | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2016 -

2016 war kein einfaches Jahr, aber eines, das uns mit charakterstarken und klar konturierten Grundweinen begeistert. Die Bedingungen im Herbst glichen die Strapazen des Frühjahrs aus – mit einem Ergebnis, das an Klasse und Eleganz kaum Wünsche offen lässt. Für uns ein Jahrgang mit Ecken, Kanten und großem Versprechen für die Zukunft.

TRAUBENLESE

September 2016

TIRAGEFÜLLUNG

Juni 2017

DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche

DOSAGE

Extra Brut | 3 g/l

SÄURE

7,4 g/l

ALKOHOL

12,0 % Vol.