120 | MONATE HEFELAGER

RAUMLAND

SEKTHAUS – SEIT 1984

2013

MonRose

– GRANDE CUVÉE –



Unsere MonRose Grande Cuvée entsteht nur in besonderen Jahren. Pinot Noir, Meunier und Pinot Gris finden im Jahrgang 2013 zusammen und ergänzen sich in Aromatik, Struktur und Säure auf fast ideale Weise. So entsteht ein vielschichtiger Sekt, der dennoch ganz in sich ruht. Im Duft zeigen sich frisch gebackene Brioche, Zedernholz, saftige Orange und weiße Blüten. Am Gaumen entfalten sich Aprikose und rote Johannisbeere mit Druck und großer Länge. Ein Teil der Grundweine reifte im Holzfass und schenkt dem Sekt eine feine Würze, die ihm Halt und Struktur gibt. Die zarte Perlage betont seine Eleganz, der Nachhall klingt lange aus. In diese Cuvée legen wir unser ganzes Herz. Sie ist Heide-Rose gewidmet.

WISSENSWERTES

REBSORTE
80% Pinot Noir, 14% Pinot Meunier, 6% Pinot Gris

HEFELAGER
über 120 Monate

BODEN | HERKUNFT
Kalkmergel

VINIFIZIERUNG
57% Holzfassausbau | 43% 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 Septembernächten | Resultat ist ein ausdrucksstarker Jahrgang

TRAUBENLESE
September/Oktober 2013

TIRAGEFÜLLUNG
November 2014

DEGORGIERT
August 2026

DOSAGE
Extra Brut | 3,9 g/l

SÄURE
8,4 g/l

ALKOHOL
12 % Vol.

TRADITIONELLER SEKTMACHER

Sekthaus Raumland
Alzeyer-Str. 134 · 67592 Flörsheim-Dalsheim
info@raumland.de

Tel. +(49) 6243 90 80 70
Instagram / Facebook: Sekthaus Raumland
www.raumland.de

VDP.SEKTGUT