

2018

Cuvée Marie-Luise

– Tradition –

Elegante Blanc de Noirs Cuvée aus 100% Pinot Noir Trauben, die ganz traditionell nach der ersten Tochter Marie-Luise benannt wurde. Die Trauben stammen aus unseren Weinbergen in Flörsheim-Dalsheim. Der Boden ist geprägt durch Kalksteinbraunlehm sowie Kalkeinlagerung im Unterboden, was der Cuvée eine charmante Komplexität und feine Aromen verleiht, da unsere Spätburgunder Reben hier ihre optimale Reife entfalten können und eine spannende Säurestruktur aufbauen. Geschmacklich wird Cuvée Marie-Luise von einer eleganten Frucht geprägt. Vor allem findet man Noten von Birne, Aprikosen Chutney und kleinen roten Beeren in der Nase. Ein eleganter, filigraner Sekt der durch sein feinerliges Mousseux, seine Cremigkeit und seiner Würze am Gaumen präsent bleibt. Zu empfehlen als Aperitif oder z.B. zu einer Bouillabaisse mit geröstetem Brot.



WISSENSWERTES

REBSORTE
100% Pinot Noir

HEFELAGER
44 Monate

BODEN | HERKUNFT

Muschelkalk / Kalksteinbraunlehm (unsere Weinberge in Flörsheim-Dalsheim)

VINIFIZIERUNG

100% Edelstahl | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2018 -

Langer und kühler Winter | Die Böden konnten viel Wasser speichern, was extrem von Vorteil für den Sommer war | Ende Mai früher Austrieb der Blüte | Anschließend „Jahrhundertsommer“, sonnenreich und wasserarm | verlangsamte Reifeentwicklung mit kerngesunden Trauben | Wunderschöne Erntebedingungen im September

TRAUBENLESE
September 2018

TIRAGEFÜLLUNG
06/2019

DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche | 04/23

DOSAGE
Brut | 5 g/l

SÄURE
7,7 g/l

ALKOHOL
12 % Vol.

PROBEFLASCHE



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

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

