

2012 PINOT NOIR

– GRANDE RÉSERVE –



2012 war für uns ein herausragender Sektjahrgang, weshalb wir bei einigen Sekte über 10 Jahre gewartet haben, um nun ihr volles Potenzial endlich zeigen zu können. Unser Pinot Noir Grande Réserve ist ein großartiger Repräsentant für diesen Jahrgang. Er zeigt Präzision und Komplexität im Glas. Dieser Schaumwein zeichnet sich durch eine besondere Mineralität, Fülle sowie enorme Komplexität und Länge aus. Duft nach gereiftem Steinobst, Waldbeeren und gerösteten Haselnüssen. Der Sekt hat einen frischen, lebendigen Auftakt mit einer zarten Perlage. Das lange Hefelager drückt sich durch feine Noten von Vanille, Karamell und frisch gebackenem Brioche aus. Ein toller Essensbegleiter zu frischer Pasta, Steinpilz-Risotto oder Wildgerichten.

WISSENSWERTES

REBSORTE

Pinot Noir

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

55% Edelstahl, 45% Barrique | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2012-

Bitterkalter Jahresbeginn und bis in den April sehr trocken | zur Blüte dann erhoffter Niederschlag und dadurch leichte Verrieselung mit natürlicher Ertragsreduktion | Im Sommer ausreichend Niederschlag und perfekte Traubentemperaturen | Resultat waren kleine, dickschalige Beeren bei bester Witterung zur Lese.

TRAUBENLESE

September 2012

TIRAGEFÜLLUNG

Juli 2013

DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche

DOSAGE

Brut | 5 g/l

SÄURE

7,4 g/l

ALKOHOL

12 % Vol.