



## Sekt Brut Nature »Ingelheim«

### AdamsWein

Untypisch sei er, meinte die Rheinhessische Qualitätsweinprüfung. Dreimal mußte Simone Adams ihren Ingelheimer Brut Nature anstellen, um ihn schließlich gerade so durch die Prüfung zu kriegen. Die Geschmackspolizei wacht darüber, daß deutscher Wein möglichst uniform ausfällt ...Vier Jahre lag der knochentrockene Schaumwein aus 80% Spätburgunder und 20 % Weißburgunder auf der Hefe der zweiten Gärung. Den aus Ganztraubenpressung gewonnenen Grundwein hat Simone im kleinen Holzfaß spontan vergoren und bis zur Flaschenfüllung auf der Hefe reifen lassen. Naturschaumwein ohne Zusätze, ohne Schönong, ohne Filtration, mit nur 5 mg/l freiem Schwefel praktisch ungeschwefelt. Ein Exot unter den deutschen Spitzensekten. Als Erstlingswerk eine Sensation. Im komplexen Duft Brioche und salziger Teig, aber auch Algen, Austern und Gischt, durchsetzt mit Zitrusfrüchten und den an Nougat und frischen Teig erinnernden Aromen der Hefeautolyse. Im Mund rassig kalkige Brut-Nature-Realität. Karge, frische Säure zieht den mutig ungeschminkten Naturburschen in salzig griffigen Mineralspuren und potenter Strahlkraft über die Zunge. Einer wie kein anderer. Eindrucksvoll.

Alkohol: 12 Vol %  
Optimale Reife: > 2028  
Restzucker: 0,8 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Edelstahl | Holz  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Traditionelle  
Flaschengärung | Grundwein im Holz  
ausgebaut | Frei SO<sub>2</sub> unter 5 mg/l! | In  
Umstellung auf zert. Bioanbau  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Degorgement  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,1

0,75l  
DRH22920



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)