



Sekt »Dosage Zero« Brut Nature (K&U-Sonderedition) Griesel & Compagnie

Ein deutscher Sekt, der selbstbewußt den eigenen Weg geht. Rare Rasse. Rare Klasse. Ohne ausgewiesene Rebsorte. Boden und Machart sind uns hier wichtiger als die Rebsorte, denn es ist ein ganz spezieller Boden, der ihm besonderen Charakter verleiht: Granit. Riesling ohne Zucker, ohne Dosage. Riesling? Wer hätte das gedacht! Dafür typisch Griesel: Oxidativer Faßausbau des Grundweines mit langem Hefelager. Drei Jahre Flaschenreife auf der Hefe der zweiten Gärung für superfeine, lang anhaltende Perlung. Rauchig speckige, kraftvoll hefige Aromatik, Boden und Grundwein lassen grüßen. Deutscher Sekt, der in keine Schablone paßt und auf die üblichen zitrusfruchtigen Schaumwein-Banalaromen bewußt verzichtet.

Die Idee dahinter? Ein reifer, heißer Jahrgang trifft auf kühlen sauren Boden; milde Säure; niedriger Alkohol, kein zusätzlicher Schwefel und völliger Verzicht auf Zucker. So nackt wie möglich. Spannend eigenwillig ist er ausgefallen, »unser« K&U-Griesel, der sich frech der Vorstellung deutschen Sektes widersetzt. Macht Druck am Gaumen, hat Saft und Fülle, verzichtet auf jedes Klischee. Ungewöhnlich feinperlig mit nobler Ausstrahlung. Trocken, saftig, quicklebendig. Tänzelt über die Zunge in rassigem Griff. Den Riesling erkennt man kaum. Den Granit aber spürt man im Mundgefühl und riecht ihn in einem Bukett, das mutig hefig agiert und den Charakter der Herkunft transportiert – was nur geht, wenn Grundwein und Schaumwein ohne Schminke auskommen. Den Verzicht auf den Zucker der Dosage fühlt man als Harmonie, als Spannung, als lebendig vibrierende Schaumwein-Lust. Braucht eigenständige Kriterien für das Mehr an Charakter.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 1 g/l

Bewirtschaftung: Naturnah

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Granit

Besonderes: Minimal geschwefelt

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schönung: Leichte Filtration

pH-Wert: 3,1

0,75l

DRH21924



www.weinhalle.de