CHARDONNAY BRUT SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Privat Sektkellerei Reinecker

Baden, Deutschland

PREIS: 19,50 €

Süße	● ○ ○ ○ ○
Säure	● ● ● ● ○
Körper	● ● ● ○ ○
Holzeinsatz	○ ○ ○ ○ ○
Tannin	○ ○ ○ ○ ○
Komplexität	● ● ● ● ○
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:

GRAPEFRUIT
ZITRONE
GRÜNER APFEL
WEISSE BLÜTEN
BRIOCHE
WEISSBROT
GETOASTETES BROT



Rebsorten	Chardonnay
Dosage	6 Gramm / Liter
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Die Privat-Sektkellerei Reinecker in Baden ist ein Familienweingut, das bereits seit 1987 Sekte produziert. Tief im Markgräflerland, ganz im Südwesten Deutschlands und direkt an der Grenze zu Frankreich, liegt der 5 Hektar große Betrieb im beschaulichen Ort Auggen. Dort wird schon seit Generationen Wein angebaut, nach dem Umbruch Ende der 80er Jahre werden nun aber alle Weine zu Sekt verarbeitet. Herbert Reinecker ist somit bereits ein alter Hase was die Sektproduktion angeht. Auslöser für den Wechsel war ein Projekt zum Thema Sekt & Schaumwein während seines Weinbau-Studiums in Geisenheim. Inzwischen ist mit Steffen und Katja Reinecker die nächste Generation hauptverantwortlich für die Geschicke des Sektguts. Der Rebsortenfokus liegt demnach auf Spätburgunder und Chardonnay, ergänzt mit etwas Meunier, Weißburgunder und Sauvignon Blanc. Es wird ausschließlich die traditionelle zweite Flaschengärung angewandt. Diese Überzeugung ist sogar mit dem Schriftzug „Methode Traditionelle“ im Logo eingefasst und sie sind Mitglied im Verband traditioneller Sektmacher. Außerdem wird hier nach den Prinzipien des Natural Growing gearbeitet, was den Verzicht auf Kunstdünger und synthetischen Pflanzenschutz bedeutet. Den Reineckers ist es besonders wichtig im Einklang mit der Natur zu arbeiten, um so das bestmögliche Grundprodukt für ihre Sekte zu erhalten. 2020 wurde die Sektkellerei Reinecker dann für Ihre Arbeit belohnt und vom VINUM Sekt Award zum Sekterzeuger des Jahres gekürt. Und auch die einzelnen Sekte räumen regelmäßig Preise ab. Der sogenannte „Hidden Champion“ ist in der Branche mittlerweile sehr bekannt und so gibt es viele Weinbaubetriebe, die für den