

ROSÉ BRUT TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2018



Krack, Sekthaus

Pfalz, Deutschland

PREIS: 16,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ZITRONE ◀
HIMBEERE ◀
APRIKOSE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
BRIOCHE ◀
GETOASTETES BROT ◀
STEIN ◀



Rebsorten

Dosage

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Pinot Noir /
Spätburgunder (0%)
0 Gramm / Liter
12,00 Vol. %
6 bis 8°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

„Sekt ist Liebe“ – Das junge Paar Anna & Christian führt zusammen mit Christians Brüdern Alex und Felix den elterlichen Betrieb in der Gemeinde Deidesheim in der Pfalz weiter. Sie sind jetzt die dritte Generation. Zuvor hat Sekt im Weingut nur eine Nebenrolle gespielt. Aber schon beim Weinbaustudium in Geisenheim haben die Brüder 2015 den Entschluss gefasst, hochklassige Winzersekte in den Mittelpunkt ihres Schaffens zu stellen. „Unser Herz schlägt für Sekt und die traditionelle Flaschengärung ist für uns einfach die spannendste Materie überhaupt.“ In dem jungen Team ziehen alle an einem Strang. Jeder bringt sich ein. Oft sind sie nicht alle einer Meinung, aber klar, bei drei Brüdern im Bunde, kommt es ab und an auch zu Meinungsverschiedenheiten. Wobei gerade die das Team oft weiterbringen.

KRACK steht für Liebe zum Detail, Respekt zur Natur und viel Handarbeit. Die jungen Winzer hinterfragen bewusst erst mal vieles. Sie begleiten die Cuvées in ihrer Entwicklung von der Traube bis zum degorgierten Sekt! Die handgelesenen Trauben werden im Ganzen gepresst. Die Grundweine werden im Holzfass zunächst wie Stillweine ausgebaut. Der Jungwein bleibt bis zum nächsten Sommer auf der Vollhefe und durchläuft den biologischen Säureabbau. Danach wird der Wein nach der traditionellen Flaschengärung ausgebaut. Bei dem Ausbau des Grundweins und der Sektbereitung wird auf jeglichen Einsatz von Schwefel verzichtet. Sie stützen sich selbstbewusst auf die lokalen Rebsorten der Pfalz und erzeugen eigenständige und charaktervoll Winzersekte, die Terroir und Klima widerspiegeln. Ihr

Der Rosé Sekt brut vom Sekthaus Krack in Deidesheim in der Pfalz besteht zu 100% aus Spätburgunder. Der Grundwein wurde als Rosé ausgebaut, 20 Monate in Tonneaus (gebrauchte 500 Liter Holzfässer) auf der Vollhefe gelagert und anschließend nach der traditionellen Methode versektet. Dabei kam er für wiederum rund 20 Monate mit etwas Hefe und Zucker in die Flasche. Die Dosage, also die Zugabe von Süße ganz am Ende des Produktionsprozesses, fällt mit 4 Gramm pro Liter sehr gering aus. Somit entsteht ein herrlich frischer, cremiger, sehr geschmeidiger Rosé Sekt mit einer Fülle von Aromen, die an rote Früchte, Grapefruit, Brioche und Biskuit erinnern. Es ist einer der besten Rosé Sekte, die man in Deutschland bekommen kann. Und das zu einem überaus attraktiven Preis!