

CHARDONNAY BRUT NATURE SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2017



Krack, Sekthaus

Pfalz, Deutschland

PREIS: 20,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ZITRONE <
GRAPEFRUIT <
BRIOCHE <
KALKSTEIN <



Rebsorten

Dosage

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Chardonnay (0%)

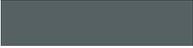
0 Gramm / Liter

11,50 Vol.%

10 bis 12°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