

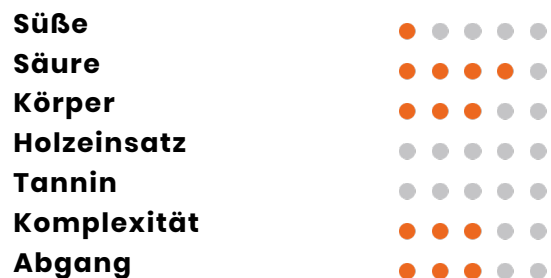
BLANC DE BLANCS TRADITION BRUT 2019



Griesel & Compagnie

Hessische Bergstraße, Deutschland

PREIS: 19,50 €



Rebsorten

Dosage

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Riesling (0%)

5 Gramm / Liter

12,50 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

AROMEN:
ROTER APFEL ◀
GRAPEFRUIT ◀
WEISSER PFIRSICH ◀
HEFE ◀
RAUCH ◀

WINZER & BESCHREIBUNG

Griesel & Compagnie – das erste Sekthaus an der Hessischen Bergstraße. Erst 2013 ergriff Niko Brandner die Gelegenheit die Sektmanufaktur Griesel nach seinen Vorstellungen aufzubauen. Die Entwicklung der letzten Jahre ist atemberaubend. Denn schon nach wenigen Jahren ist das erste Sekthaus Griesel ein Aushängeschild für Deutschen Sekt und hat sich vom Geheimtipp zum echten Statussymbol entwickelt.

Niko Brandner hat sein Handwerk bei den ganz Großen der Deutschen Weinszene gelernt. Paul Fürst und Volker Raumland, Sektmacher Nr. 1 waren einige seiner Stationen. Der junge Winzer wagt aber auch einen Blick über den Tellerrand und orientiert sich an den Spitzenerzeugern der Champagne.

Seinen Stil könnte man als puristisch, eigensinnig und komplex beschreiben. Eines haben seine Sekte immer gemeinsam: Einen eleganten Charakter mit einer zurückhaltenden Frucht und sehr fein eingebundenen Hefenoten.

Handlese und Ganztraubenpressung sind bei ihm selbstverständlich. Sämtliche Moste werden spontan vergoren und lagern danach für mindestens 16 Monate in einer Kombination aus Edelstahltanks und Holzfässern. Auf Schönung und Filtration verzichtet er, genauso wie auf einen übermäßigen Einsatz von Schwefel.



als Aperitif