ROSÉ TRADITION BRUT SEKT - TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 2019

Sekthaus Griesel

Hessische Bergstraße, Deutschland

PREIS: 18,90 €

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

AROMEN:



Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	2 Gramm / Liter
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Griesel & Compagnie wurde 2013 in Bensheim als erstes Sekthaus an der Hessischen Bergstraße gegründet. Das Investorehepaar Streit kaufte damals die hessischen Staatsweingüter und das dazugehörige historische Anwesen von 1904 mit Kreuzgewölbekeller. Namensgeber ist der Berg Griesel, der auch diese Keller beheimatet. Als Kellermeister stellten sie Niko Brandner ein - Quereinsteiger, ohne Familienhintergrund im Weinbau, der ursprünglich Bänker gelernt hatte und dann mit einem Weinbaustudium in Neustadt nochmal komplett umgesattelte. Der damals 30-Jährige startete quasi von der Weinbauschule direkt zum Betriebsleiter, hatte jedoch bereits wichtige Stationen bei Paul Fürst in Franken und dem deutschen Sektmacher Nr. 1 Volker Raumland in Rheinhessen durchlaufen und so spezifische praktische Erfahrungen im Keller gesammelt. Sozusagen ein Kaltstart, der sich jedoch für beide Seiten als Glücksfall herausstellte. Niko konnte so von Anfang an seine eigenen Vorstellungen umsetzen und legte eine atemberaubende Entwicklung hin. Denn schon nach wenigen Jahren ist das Sekthaus Griesel ein Aushängeschild für Deutschen Sekt und hat sich vom Geheimtipp zum echten Statussymbol entwickelt. Der junge Winzer wagt aber auch einen Blick über den Tellerrand und orientiert sich an den Spitzenerzeugern der Champagne.

WARUM WIR DIE WEINE VON GRIESEL IM PROGRAMM HABEN