

GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE

GRANDE CUVÉE RÉSERVE

DOSAGE ZERO 2014



GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Aprikose
Kandierte Früchte
Himbeere
Gelber Apfel
Apfelschale
Roter Apfel
Haselnuss
Weihnachtsstollen

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2025
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

feine Holznote
finessenreich
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
Chardonnay
Meunier
naturnah

Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
durchgeführt
teils gebrauchtes
Barriquefass
46 Monate
0 Gramm / Liter

Ausbau

Biolog. Säureabbau

Lagerung

Dauer Hefelager

Dosage

BEWERTUNG

Falstaff

95/100

GRIESEL & COMPAGNIE

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 Banker 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 Sekte von Griesel im Programm haben

Die Sekte von Griesel & Compagnie sind genau das, was wir an Schaumwein lieben! Handwerk, das sich im Qualitätsbestreben an der Champagne orientiert und so gar nichts mit dem klassischen deutschen Einheitssekt gemein hat. Straff, dicht, druckvoll und definiert. Dabei facettenreich und aromatisch, mit langem Hefelager und meist einer sehr geringen Versanddosage. Die Zielstrebigkeit von Niko Brandner und sein eigener Anspruch an die Produkte sind beeindruckend! Insgesamt eine wunderbare Ergänzung unseres (Schaumwein-)Sortiments.

Die Weine

Niko Brandners Stil könnte man als puristisch, eigensinnig und komplex beschreiben. Dabei haben seine Sekte immer eines gemeinsam: Einen eleganten Charakter mit einer zurückhaltenden Frucht und sehr fein eingebundenen Hefenoten. Er verwendet die klassischen Champagner Rebsorten sowie Riesling und baut diese in drei Linien aus, die alle die traditionelle Flaschengärung durchlaufen. Tradition ist die klassische Linie, die in ihrer brut-Stilistik etwas zugänglicher ist und somit einen wunderbaren Einstieg ins Sortiment darstellt. Riesling, Blanc de Blanc (Pinot Blanc und Chardonnay), Blanc de Noirs (Pinot Noir & Meunier) und auch ein Rosé (ebenfalls Pinot Noir & Meunier, als Rosé d'Assemblage gekeltert) sind erhältlich und haben alle ein Mindesthefelager von 20 Monaten. Die Prestige Linie ist das Herzstück und zeigt den Stil des Hauses, der als „mit Ecken und Kanten“ vom Sektgut selbst charakterisiert wird und in kleineren Stückzahlen hergestellt wird. Das Hefelager ist länger, mit extra brut und brut nature sind die Sekte noch straffer und definierter. Auch hier gibt es die vier unterschiedlichen Varianten, die allesamt elegant und doch eigenständig sind. Exquisit setzt dem Sortiment sozusagen das Sahnehäubchen auf. Cuvées mit besonders viel Potenzial erhalten hier noch mehr Zeit auf der Hefe. Die Grande Cuvée ist dabei das Spitzenprodukt, ein Jahrgangssekt, der nach französischem Vorbild gekeltert wird. Komplex, reif und vielschichtig, zeigt er nicht nur die Autolysearomen, sondern auch wunderbar seine Herkunft und die Jahrgangsfacetten. Eine definitive Probierempfehlung! Zudem wurde diese Linie um die Réserve Sekte ergänzt, die ebenfalls aus besonderen Jahrgängen und Lagen erzeugt werden.

Weinberg & Keller

Durch den Fokus rein auf Schaumwein können die speziellen Anforderungen an die Trauben besonders gut berücksichtigt werden. Im Weinberg arbeitet Niko Brandner mit dem Schwesterweingut Schloss Schönberg zusammen, die gemeinsam auf den Einsatz von Glyphosat verzichten und eine reduzierte Bodenbearbeitung anstreben. Handlese mit einem niedrigen pH-Wert und Ganztraubenpressung mit einer Ausbeute von nur 50% sind bei ihm selbstverständlich. Sämtliche Moste werden spontan vergoren und lagern danach für mindestens 16 Monate in einer Kombination aus Edelstahltanks sowie kleinen und großen Holzfässern. Auf Schönung und Filtration verzichtet er, zudem wird nur minimal geschwefelt. Zeit ist der wichtigste Faktor und ermöglicht die Umsetzung mit geringer Intervention, um so den Facetten der einzelnen Weine noch mehr Raum für ihre individuelle Entwicklung zu geben.