

RAUMLAND, RHEINHESSEN

XIV. TRIUMVIRAT GRANDE CUVÉE

SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG 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

Gelber Apfel
Grapefruit
Nasse Erde
Kalkstein
Aprikose
Mirabelle
Pilze

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2023 bis 2026
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner-
oder Universalglas

STIL

charakterreich
feine Holznote
finessenreich
energiegeladen
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder
Chardonnay
Meunier
2014
biologisch

Jahrgänge Anbau

WEINBEREITUNG

Gärung Ausbau

spontane Gärung
ausgedehntes
Hefelager
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils gebrauchtes
Barriquefass

Dauer Hefelager

100 Monate
4 Gramm / Liter
Juli 2023

Dosage Degorgiert

BEWERTUNG

einfach geniessen 93/100
Parker Wine Advocate 95/100

Der Name ist hier Programm: "Eine perfekte Symbiose aus Komplexität und Filigranität!" lobt die vinum und kürt den Triumvirat zum Gewinner der Zéro Dosage Probe 2014. Dass er glatt als Champagner durchgeht und große Namen wie Egly-Ouriet und André Clouet auf die Plätze verweist, hat sich Volker Raumland verdient: Seit 30 Jahren erzeugt er Sekte der Spitzenklasse.

Der Triumvirat ist aus allen drei klassischen Champagnerrebsorten gekeltert: Pinot noir, Pinot meunier und Chardonnay. Ein dominanter, fülliger und kraftvoller Sekt, der komplett ohne Dosage und Schwefelzugabe auskommt. Faszinierende Frucht- und Nusstöne, sowie leicht rauchige Noten, die lange nachhallen und somit den Triumvirat zu einem hervorragenden Essensbegleiter machen.