GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE
PINOT NOIR SEKT PRESTIGE BRUT NATURE
2020

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

Akazienblüte
Grapefruit
Apfelschale
Gelber Apfel
Himbeere
Haselnuss
Hefe

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2027
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

feine Holznote
finessenreich
trocken



WEINBAU

Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder
Anbau	naturnah

WEINBEREITUNG

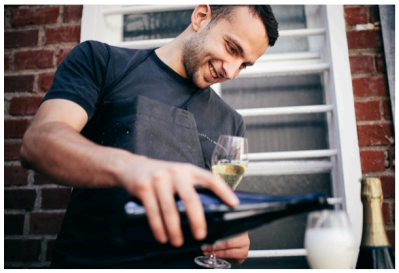
Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	teils gebrauchtes Barriquefass
Dauer Hefelager	34 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Jahresproduktion	3000 Flaschen

BEWERTUNG

einfach geniessen	92/100
Falstaff	95/100

SEKTHAUS GRIESEL

charaktervolle, handwerklich gefertigte Sekte mit höchstem Qualitätsanspruch



Straff, dicht, klar gezeichnet und getragen von einer salzig-mineralischen Spannung: So schmecken die Winzersekte von Griesel. Mit deutschem Standardsekt hat das nichts gemein. Das Sekthaus Griesel in Bensheim an der Hessischen Bergstraße wurde 2013 gegründet und hat sich innerhalb weniger Jahre als Aushängeschild für deutschen Sekt etabliert. Dahinter steht Niko Brandner, gelernter Bankkaufmann ohne Wurzeln im Weinbau, der 2013 im Alter von 30 Jahren die Kellerleitung des jungen Bensheimer Hauses übernahm. Geschult bei Paul Fürst und bei Volker Raumland, Deutschlands renommiertestem Sektmacher, orientiert er sich seither konsequent an den Spitzen der Champagne.

Niko Brandner hatte Bankkaufmann gelernt und keinerlei Wurzeln im Weinbau, als er sich in Neustadt für ein Weinbaustudium entschied und noch einmal komplett umsattelte. 2013 holte ihn das Investorenehepaar Petra und Jürgen Streit nach Bensheim, als Kellermeister für das erste eigenständige Sekthaus an der Hessischen Bergstraße. Die Streits hatten zuvor die hessischen Staatsweingüter samt dem historischen Anwesen von 1904 mit seinem Kreuzgewölbekeller übernommen. Den Namen stellt der Berg Griesel, in dessen Innerem diese historischen Keller liegen. Niko war damals 30 und ging praktisch von der Weinbauschule direkt in die Betriebsleitung. Praxis im Keller hatte er trotzdem, gesammelt bei Paul Fürst in Franken und bei Volker Raumland in Rheinhessen, dem wohl renommiertesten Sektmacher Deutschlands. Ein Kaltstart, der sich für beide Seiten auszahlte. Niko konnte von Anfang an seine eigene Handschrift verfolgen, und aus dem Geheimtipp wurde innerhalb weniger Jahre eine feste Größe für deutschen Sekt. Sein Maßstab liegt dabei klar bei den Spitzenerzeugern der Champagne.

Warum Sekthaus Griesel?

Die Sekte von Griesel & Compagnie sind genau das, was wir an Schaumwein lieben: Niko orientiert sich am handwerklichen Anspruch der Champagne und hat mit dem, was lange als deutscher Standardsekt durchging, nichts gemein. Seine Schaumweine sind straff, dicht und klar gezeichnet, dabei aromatisch vielschichtig und getragen von langem Hefelager mit meist sehr geringer Dosage. Dahinter steht ein Kellermeister, der genau weiß, was er will, und das auch im Glas durchsetzt. So konsequent gemachten Sekt findet man in Deutschland nicht oft. Für ein Sortiment, das heimischen Schaumwein ernst nimmt, gehört Griesel deshalb selbstverständlich dazu.

Die Sekte

Nikos Stil ist puristisch und eigensinnig, und eines eint alle seine Sekte: Sie zeigen einen eleganten, eher zurückhaltenden Fruchtausdruck, über den sich fein eingebundene Hefenoten legen. Den Einstieg bildet die Linie **Tradition**, etwas zugänglicher und ein guter erster Zugang zu den Griesel-Sekten. Hier gibt es einen **Riesling**, einen **Blanc de Blancs** aus Pinot Blanc und Chardonnay, einen **Blanc de Noirs** aus Pinot Noir und Meunier sowie einen **Rosé**, als Rosé d'Assemblage gekeltert. Das Herzstück bildet die Linie **Prestige**, die den Hausstil am deutlichsten trägt. Mit kompromissloser, sehr trockener Stilistik geraten **Chardonnay**, **Pinot Blanc**, **Pinot Noir** und **Rosé** hier noch straffer und präziser, „mit Ecken und Kanten", wie das Haus selbst sagt.

Eine Stufe darüber stehen die Lagensekte aus dem **Granit** der Auerbacher Hänge. Aus dem **Fürstenlager** und dem **Höllberg** kommen jeweils ein Pinot Blanc und ein Pinot Noir, eigenständige Sekte, in denen die straffe, mineralisch gespannte Art des Hauses besonders deutlich wird. Die Krönung bildet die Linie **Exquisit**, in der besonders vielversprechende Cuvées noch deutlich länger reifen dürfen. Ganz oben steht **Grande Cuvée Exquisit**, ein Jahrgangssekt nach französischem Vorbild, komplex und reif, der neben den Reifenoten vor allem Herkunft und Jahrgang zeigt. Eine klare Empfehlung zum Probieren. Daneben steht **Grande Cuvée Réserve**, und im **Riesling Réserve Perpétuelle** fließt eine über die Jahre fortgeschriebene Reserve zusammen, Jahrgang um Jahrgang ergänzt.

Weinberg und Keller

Weil Griesel ausschließlich Schaumwein macht, lässt sich im Weinberg konsequent auf die besonderen Ansprüche der Grundweine hinarbeiten. Die Bergsträßer Rebfläche teilt sich Niko mit dem Schwesterweingut Schloss Schönberg. Beide verzichten auf Herbizide und setzen auf Dauerbegrünung mit hoher Artenvielfalt. Gelesen wird von Hand, mit gezieltem Blick auf niedrige pH-Werte und eine lebendige Säure, das Rückgrat jedes guten Sekts. Bei der Ganztraubenpressung nutzt Niko nur rund die Hälfte des Saftes, die feinsten Pressfraktionen, was den Grundweinen Konzentration gibt. Gärung und Säureabbau verlaufen spontan, ohne Zusätze, anschließend reifen die Weine mindestens 16 Monate in einer Kombination aus Edelstahl und kleinen wie großen Holzfässern. Geschönt und filtriert wird nicht, geschwefelt nur minimal. Der entscheidende Faktor ist Zeit. Sie erlaubt das Arbeiten mit wenig Eingriff und gibt jedem Sekt die straffe, salzig-mineralische Klarheit, die man später im Glas wiederfindet.

Winzer	Niko Brandner
Ort	Bensheim
Weinberg	naturnah
Keller	spontane Gärung, ausgedehntes Hefelager, Verzicht auf Filtration und Schönung, minimale Schwefelung, Ausbau in teils großen und kleinen gebrauchten Holzfässern, Edelstahltanks
Größe	14 Hektar ; 50.000 Flaschen