

# GRIESEL & COMPAGNIE, HESSISCHE BERGSTRASSE BLANC DE BLANCS TRADITION BRUT SEKT – TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG – MAGNUM 2021



## GESCHMACK

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

## AROMEN

Roter Apfel  
Grapefruit  
Weißer Pfirsich  
Hefe  
Rauch

## TYP

### LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028  
8 bis 10°C  
Weißwein-, großes Champagner-  
oder Universalglas

## STIL

leicht  
trocken



## WEINBAU

### Rebsorten

Chardonnay  
Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco  
2021  
naturnah

### Jahrgänge Anbau

## WEINBEREITUNG

### Gärung Ausbau

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel  
durchgeführt  
teils gebrauchtes  
Barriquefass  
kein Reservewein  
20 Monate  
2 Gramm / Liter  
August 2024

### Biolog. Säureabbau Lagerung

### Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert

## BEWERTUNG

### einfach genießen

89/100

# SEKTHAUS GRIESEL

## charaktervolle, handwerklich gefertigte Sekte mit höchstem Qualitätsanspruch

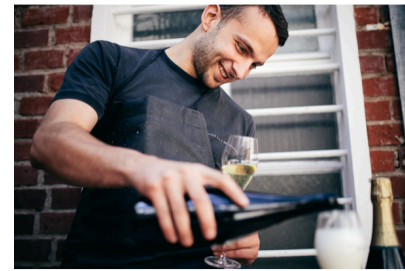
Straff, dicht, klar gezeichnet und getragen von einer salzig-mineralischen Spannung: So schmecken die Winzersekte von Griesel. Mit deutschem Standardsekt hat das nichts gemein. Das Sekthaus Griesel in Bensheim an der Hessischen Bergstraße wurde 2013 gegründet und hat sich innerhalb weniger Jahre als 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.

## 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.



## 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.

## 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.

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