

Die Grauburgunder- und Spätburgunder-Reben, stehen in traditionellen Weinlagen, südwestlich von Mainz im größten deutschen Weinanbaugebiet Rheinhessen. Die Rebstöcke werden behutsam, nachhaltig und mit Respekt vor der Natur gepflegt.

So entsteht Qualität bereits am Weinstock mit voll ausgereiften, aromatischen Weintrauben.

## *Pinot brut* **Sekt**

Unsere deutsche Antwort auf „Champagner“.

Handgerüttelter Sekt aus ausgewählten Rebsorten.

Die Ernte der Grauburgunder und Spätburgunder Trauben erfolgt zum perfekten Zeitpunkt. Die Spätburgunder Trauben werden nur sanft angedrückt, damit die Farbe in den Beerenhäuten verbleibt und wir einen hellen Blanc de Noir erhalten. Der Grauburgunder vergärt im kleinen gebrauchten Eichenholzfass, damit seine kraftvolle, „schmelzige“ Art noch mehr zum Ausdruck kommt.

Der Sekt ist im Duft dezent, fruchtig, mit einem nussigen Aroma.

Verführerisch, der zarter Schmelz – anmutig und elegant – sehr ausgewogen.

Nach über 18 Monaten Reifezeit auf der Hefe hat sich das Bukett noch verfeinert.

Die traditionelle Flaschengärung bringt das feine Mousseux hervor.



**Analysedaten**    Alkohol:        12,5 Vol %

**Jahrg. 2017:**    Restzucker:    7,7 g/l

                         Säure:            5,3 g/l

### **Auszeichnungen:**

2016er    Deutscher Sektpreis 2018:        **90 Punkte**

*Unsere Philosophie:*

*„Sorgsam zur Natur*

*Geprägt von der Herkunft*

*Mit der Handschrift des Winzers*

*Für Leidenschaft am Genuss“*

*VEGAN*