



2015 Cuvée Brut

- Rebsorten:** Je 50% Spätburgunder und Chardonnay
- Jahrgang:** Einem milden Winter mit wenig Niederschlag folgte ein mildes, aber nicht zu warmes Frühjahr. Anfang Juni setzte dann sehr trockenes und warmes Wetter ein, was eine sehr gute und frühe Blüte begünstigte. Bereits zum Blütezeitpunkt Mitte Juni herrschten teilweise hochsommerliche Temperaturen, welche sich bis weit in den Spätsommer fortsetzten. Der Sommer war geprägt von großer Trockenheit und hohen Temperaturen und sorgte so für ein sehr rasches Wachstum der Trauben. Durch die tiefe Verwurzelung unserer Rebstöcke – bedingt durch unsere biodynamische Bewirtschaftung – war aber zu jedem Zeitpunkt eine gute Wasserversorgung gewährleistet. Bereits Ende August konnten wir so die ersten Trauben für unsere Sekte lesen. Die Hauptlese begann Anfang September und war bereits am 2. Oktober abgeschlossen – der kürzeste Lesezeitraum in der Geschichte des Weingutes. Alle Trauben waren perfekt reif, mit ausreichend Säure ausgestattet und vollkommen gesund.
- Lese:** Geringer Ertrag durch kurzen Rebschnitt, selektive Handlese und anschließende schonende Ganztraubenpressung.
- Vinifikation:** Gärung im kleinen Edelstahltank und im großen Eichenholzfass. Im Frühjahr 2016 auf Flaschen gezogen und später im klassischen Verfahren abgerüttelt. Das Hefelager betrug 12 Monate.
- Sensorik:** Finessenreich und vielschichtig. Ein reicher, aber zugleich komplex aufgeklärter Körper wird von einer markanten Struktur meisterhaft ausbalanciert. Die subtil mit dem Wein verwobene Kohlensäure sorgt für feinstes Mousseux. Die Frucht am Gaumen wird mit mineralischem Nerv geradezu geadelt. Ein Sekt von großer Persönlichkeit, meisterhaft vinifiziert.
- Empfehlung:** 8°C Trinktemperatur
- Analyse:** Alkohol: 12,0 % vol.
Restsüße: 2,9 g/l
Säure: 9,6 g/l
Enthält Sulfite.