



## 2017 Cuvée Brut

- Rebsorten:** 70% Spätburgunder und 30% Chardonnay
- Jahrgang:** Ein fast mediterranes Jahr: Der recht milde Winter ging nach einem sehr feuchten Januar und Februar in einen sehr warmen März über. Bei ausreichend Wasser erfolgte der Austrieb bereits in der zweiten Märzhälfte. Somit war hier bereits der Grundstein für einen frühen Lesebeginn gelegt. Nach Abschluss der Blüte und zu Beginn des Beerenwachstums setzte allerdings eine große Trockenheit ein, die über die gesamte Zeit des Beerenwachstums anhält. Der sehr warme Sommer brachte bereits Ende August die ersten Trauben zur Reife, die Hauptlese begann schon Anfang September und war bereits am 22. September abgeschlossen, so früh wie nie zuvor. Die Weine zeigen sich körperreich, sehr gut strukturiert und zugänglich. Wir rechnen aufgrund der optimalen Traubenreife mit sehr lagerfähigen Weinen.
- Lese:** Geringer Ertrag durch kurzen Rebschnitt, selektive Handlese und anschließende schonende Ganztraubenpressung.
- Biodynamie:** Seit 2005 bewirtschaften wir unsere Weinberge biologisch-dynamisch.
- Vinifikation:** Gärung im kleinen Edelstahltank und im großen Eichenholzfass. Im April 2018 auf Flaschen gezogen und später im klassischen Verfahren abgerüttelt. Das Hefelager betrug 18 Monate.
- Sensorik:** Finessenreich und vielschichtig. Ein reicher, aber zugleich komplex aufgefächerter Körper wird von einer markanten Struktur meisterhaft ausbalanciert. Die subtil mit dem Wein verwobene Kohlensäure sorgt für feinstes Mousseux. Anklänge von gelbem Apfel und frisch gebackenem Brot, fein mineralisch. Ein Sekt von großer Persönlichkeit, meisterhaft vinifiziert.
- Empfehlung:** 8°C Trinktemperatur
- Analyse:** Alkohol: 12,0 % vol.  
Restsüße: 0,5 g/l  
Säure: 6,9 g/l  
Enthält Sulfite.