

KRANZ

VDP.SEKT.PRESTIGE

2021 Blanc de Blancs Brute Nature

Handwerkliche Präzision, Liebe zum Detail und der unermüdliche Drang neue Dinge zu entdecken hat uns dazu veranlasst, einen lang gehegten Wunsch zu verwirklichen: Unsere eigene Sektproduktion. In hundertprozentiger Handarbeit, mit viel Geduld und Zeit entstehen unsere Sekte höchster Qualität. Sorgsam handverlesene Trauben aus besten Lagen werden schonend gepresst und weiterverarbeitet. Nach der Tirage reifen unsere Sekte Jahre auf der Hefe um zum richtigen Zeitpunkt per Hand abgerüttelt und degorgiert zu werden. VDP.Sekt.Prestige geprüft nach den Richtlinien des VDP.Sektstatut. Es ermöglicht, dass die Qualität und der Stellenwert der Sekte im VDP klar erkennbar sind. Nur Sekte, die die strengen Qualitätskriterien und Prüfungen durchlaufen, ähnlich der strikten Regularien der Champagne, dürfen mit dem VDP.Sektsiegel ausgezeichnet werden.



WEINBERG & KELLER

Méthode traditionnelle - komplett versektet bei uns im Weingut. 100 % Chardonnay Trauben. Selektive, frühe Handlese der Trauben in kleine 8 kg Boxen. Kühle Parzellen mit kalkigen Böden. Schonendes Befüllen der Kelter per Hand und als ganze Trauben mit niedrigen Drücken gepresst. Aufwendige Mostfraktionierung. Gärung und Ausbau der Grundweine ohne Schwefel im gebrauchten Barrique. Nach der Tiragefüllung mind. 36 Monate Lagerung auf der Hefe und ohne Dosage im Weingut degorgiert.

WEIN

Frischer Auftakt, feiner Duft nach Quitte, Birne und hellem Steinobst. Mit cremig-weicher Perlage, aber trotzdem sehr fokussiert und präzise. Er begeistert mit feinen dezenten Briochenoten und Aromen von reifem Apfel im Finale.

Alkohol 12,0 %vol Alc.

Säure 8,8 g/L

RZ 2,0 g/L

