BATTENFELD SPANIER

SEKT
BLANC DE BLANCS GRANDE CUVÉE VDP. SEKT PRESTIGE
2010

Gar dreizehn Jahre beträgt das Hefelager des Grande Cuvée Blanc de Blancs 2010, ebenfalls ein reinsortiger Chardonnay. Wahrlich Meilensteine der Sekt-Erzeugung.

NZZ BELLEVUE, PETER KELLER 7.9.2024

94/100 TOP 10
Imposanter selbstbewußter Duft nach Nougat und eingesalzener reifer Zitrusfrucht….am Gaumen pikant, schlank und mit Grip, reif und Charmant

MEININGERS SEKTPREIS

96/100
the wine is a character actor with the personality of the challenging vintage. It's very long and intense on the finish without ever being alcoholic, sweet or even remotely charming. Instead, it is all the more salty and ultimately a high mass of limestone in the southern, eternally hilly Rheinhessen.

ROBERT PARKER, STEPHAN REINHARDT

Biologisch-dynamisch ausgebaut von H.O. SPANIER

Deutsche Landwirtschaft DE-ÖKO-006

NO BULLSHIT JUST SULPHITES

BATTENFELD SPANIER



SEKT

BLANC DE BLANCS GRANDE CUVÉE VDP. SEKT PRESTIGE 2010

WEIN

Der Wein stammt von den Kalkhaltigen Böden in Hohen-Sülzen. Der Weinberg wurde 1994 mit Champagnerklonen bepflanzt. Sowohl das Alter der Reben als auch die Herkunft sind die Voraussetzung für unsere Sekte. Die Trauben werden zu Beginn der Lese geerntet und im Tonneaux vergoren. Unseren Sekten gönnen wir alle Zeit der Welt. 13 Jahre hat der Sekt auf der Hefe gelegen, bevor wir ihn im Sommer mit einer feinen Dosage degorgiert haben.

GESCHMACK

Altgolden, strahlend und klar, mit stetiger Perlage im Glas, oszilliert er zwischen mürben Reifenoten und den Aromen seines langen Hefelagers. Ausladend und offenherzig zeigt er sich in der großzügigen Nase verschwenderisch nach gesalzenen Haselnüssen und Gianduja, gesalzener, reifer Zitrusfrucht, Orangeat und warmer Brotkrume. Diese kraftvollen Aromen werden von filigranen Röstnoten nach salzgebuttertem Toast sowie milden Gewürzen wie Anis, Macis und bernsteinfarbenem Akazienhonig unterlegt. Im Antrunk zeigt er sich vielschichtig, mit dunkler Würze und feinperligem, cremig-dichtem Mousseux sowie enormer aromatischer Resonanz. Trotz seines großzügigen Naturells wirkt er am Gaumen, dank der fein gearbeiteten und agilen Säure, fast schlank und filigran. Ein Sekt mit festem Grip sowie cremigem Schmelz, nussig-feiner Frucht und tiefgründigem Extrakt im langen, salinen Nachhall. Ein klarer Fall für die großen Gläser!



FLASCHENGRÖSSE	ALKOHOL	SÄURE	VERSCHLUSS
0,75 L	12,0 % VOL.	7,8 G/L	NATURKORK

RESTZUCKER	REBSORTE	BIO
2,2 G/L	CHARDONNAY	✓