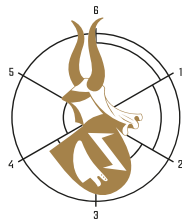


BATTENFELD SPANIER

**SEKT
BLANC DE BLANCS VDP. SEKT PRESTIGE
2016**



BATTENFELD SPANIER



SEKT

BLANC DE BLANCS VDP. SEKT PRESTIGE 2016

WEIN UND AUSBAU

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.

Unser Blanc de Blancs Jahrgangs-Sekt hat alle handwerklichen Verfahren durchlaufen, die man traditionell nennt: frühe Lese der Trauben, um den Alkohol niedrig und die Aromen frisch und knackig zu halten, spontane Vergärung im Tonneaux, dann Abzug auf Flaschen und ein Hefelager, das zwischen 8 und 10 Jahren beträgt. Während dieser Zeit liegt der Flaschenwein auf der Hefe, bildet die fast himmlische Perlage und die herausragend feinen Aromen nach Brioche und Melone aus.

Am Ende sinkt die Hefe mit Hilfe der traditionellen Handrüttelung in den Flaschenhals, wird entfernt und der fertige Sekt mit einer minimalsten Menge trockener Dosage wieder aufgefüllt. Et voila, fertig ist ein einzigartiger Schaumwein mit hochfeinen Bläschen, stahligem Körper und herrlich entspannten Reifenoten.

GESCHMACK

Mit sattem Strohgelb fließt er strahlend und klar ins nicht zu kleine Glas, die Perlage in persistentem Faden aufsteigend. Die Nase eröffnet mit warmem, duftig-flauschigem Brioche, gebacken mit etwas Orangenblütenwasser, gefolgt von Nüssen, etwas Quitte und reichhaltigem Butter-Biskuit. Er wirkt kompakt und fest, mit zarten salinen Noten, die an gestoßene Austernschalen erinnern und einen definierten Sekt mit präziser Struktur avisieren. Im Antrunk packend, straff und definiert, mit reifer, impulsgebender Säure. Aromatisch höchst diszipliniert, fokussiert sich die reduzierte Frucht auf die Schalen des Apfels und die Öle der Zitrusfrucht. Mit festem Grip am Gaumen ist er puristisch, gradlinig und geschliffen. Die konturierende Phenolik verleiht ihm eine aromatisch herbe Komponente, die perfekt an die zart zitrischen Aromen anschließt. Geschliffener, straffer Typ mit Grapefruit und Salzitrone im von Brioche unterfütterten Nachhall.



FLASCHENGRÖSSE
0,75 L

ALKOHOL
12,0 % VOL.

SÄURE
7,9 G/L

VERSCHLUSS
NATURKORK

RESTZUCKER
3,6 G/L

REBSORTE
CHARDONNAY

BIO
✓