



Sekt Pinot Blanc Prestige Brut Nature

GRIESEL
& COMPAGNIE

Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75cl
Produzent	Griesel & Compagnie, Bensheim
Herkunft	Hessische Bergstrasse, Deutschland
Traubensorten	Weissburgunder
Ausbau	spontan vergoren in gebrauchten Holzfässern und Stahltanks. Zweite Gärung in der Flasche, 36 Monate auf der Hefe



vegan



91 Punkte Falstaff, 94 Punkte Robert Parker, 90 Punkte Vinum

Degustationsnotizen

Limitierter Jahrgangssekt. In der Nase schöne Aromen nach Birne, Apfel, Mandelblüten und Brioche. Am Gaumen eine beeindruckend elegante Perlage mit einer angenehm frischen Säure und einer schönen Mineralität. Ein grossartiger Sekt mit wunderschönem Trinkfluss und einem langanhaltenden Abgang.

Angaben zum Produzent



Das Sekthaus Griesel ist kein gewöhnlicher Familienbetrieb, sondern die Geschichte des jungen Oenologen Niko Brandner, der auf das heimatverbundene Investoren-Ehepaar Streit trifft. Gemeinsam gründen sie 2013 mit Griesel das erste Sekthaus der Region. Bensheim liegt 50 km südlich von Frankfurt am Main in der Hessischen Bergstrasse, dem kleinsten Weinbaugebiet Deutschlands. Nebst Niko Brandner schreiben auch Rachele Crosara als Kellermeisterin und ein sehr junges, dynamisches Team an der erfolgreichen Geschichte von Griesel mit. Griesel-Sekt steht für Naturverbundenheit und Ehrlichkeit: die Trauben werden ausschliesslich von Hand gelesen, die Gärung erfolgt spontan und die Weine erhalten viel Zeit, um im Keller zu ruhen und zu reifen.

<https://www.griesel-sekt.de>