



Sekt Blanc de Noirs Große Reserve 2017



Jahrgang: Einem eher kühleren Winter folgte ein sehr milder März, der zu einem gefährlich frühen Austrieb führte. Allerdings zeigte sich dafür der April unterdurchschnittlich kühl, sodass der Austrieb sehr langsam ablief, leider auch wieder mit leichten Frostschäden bei den empfindlichen Sorten Chardonnay und Zweigelt, allerdings deutlich geringer als im Frostjahr 2016. Der erstmalige Einsatz von abbrennenden Strohballen half hier sicherlich die Schäden in Grenzen zu halten. Der Mai sowie der Juni zeigten sich mit frühlingshaften Freundlichkeit und sorgten für eine problemlose Blüte in der ersten Junihälfte. Die Niederschläge waren allerdings rar und wenig ausgiebig, so kamen wir in einen eher heißeren Sommer mit weiterhin wenig Regen. Gelegentliche Gewitter retteten die Reben durch den Sommer, der als der Drittheiße seit Beginn der Aufzeichnungen in

die Geschichte eingeht. Ein früher Erntebeginn in den ersten Septembertagen war notwendig, um die Säure und Frische der Weine zu erhalten. Der September zeigte sich ungewohnt kühl mit einigen stärkeren Niederschlägen, die sich erfreulicherweise sehr positiv auf die Reben auswirkten, ebenso auf die Qualität der Trauben. Die Ernte wurde dadurch viel mehr ausgedehnt und endete gegen Mitte Oktober mit sehr hohen Qualitäten sowohl bei Weißwein als auch bei Rotwein, bei den leichteren sowie gehaltvollen Lagenweinen.

Boden: Die Trauben für den Sekt Blanc de Noir stammen zu 100% von den Pinot Noir Weingärten des Bisamberges. Die Böden hier bestehen aus leichtem, sandigem Löss auf massivem Kalkstein im Untergrund und sind ausgesprochen kalkreich. Die Pinot Noir Weingärten sind zwischen 5 und 30 Jahre alt und bestehen aus den verschiedensten alten französischen Pinot Noir Klonen, die teilweise in Rahmenkultur und teilweise in Lyraerziehung ausgepflanzt wurden.

Weingarten und Keller: Die Ernte fand zwischen Anfang und Mitte September statt, damit die Zuckergradation und somit der Alkoholgehalt nicht zu hoch werden. Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese wurden die Trauben unverseht in die Presse befördert und in Form einer Ganztraubenpressung entsaftet. Diese Technik ist besonders schonend in Hinblick auf Gerbstoff und wird standardmäßig in der Champagne angewandt. Das Ergebnis bei dieser Technik sind üblicherweise etwas filigranere Weine mit sehr verspielter Aromatik und hellerer Farbe. Der vorgeklärte Most wurde zum Teil in alten Doppelbarriques und gekühlt in Stahltanks vergoren und ausgebaut, um den fruchtig-rassigen Charakter so gut wie möglich zu betonen. Nach einer mittleren Lagerzeit auf der Feinhefe wurden die einzelnen Partien noch im Winter zusammengestellt und im April in Sektflaschen zur traditionellen Flaschengärung abgefüllt. Nach etwa 4 Jahren auf der Hefe wurde der Sekt degorgiert, mit 0 g/l Dosage versetzt und fertiggestellt

Weinbeschreibung: Der Sekt Blanc de Noir strahlt in einem zarten Pinot Grigio Ton mit hellen Reflexen. Feine satte rotbeerige Frucht mit einem Hauch von Brioche und Hefenoten. Straff, elegant, mit cremiger und lebendiger Struktur. Ein eleganter Begleiter zu Meeresfrüchten, sowohl als Aperitif, als auch als Essensbegleiter.

Technische Daten: 11,5 % Vol., 7,4 g/l Säure, 1,2 g/l Zucker – Brut Nature