

# Cuvée "R" Sekt Cuvée de Blanc et noirs b.A. brut nature

## Analysewerte:

**Restsüße:** 0,2 g/L    **Säure:** 4,7 g/L    **Alkohol:** 12,5 % Vol.

**Trinktemperatur:** 6 bis 8 °C

**Prämierungen:** Meininger's Deutscher Sektpreis 2023 - 79 Punkte, Frankfurt International Trophy ® 2022 GOLD

## Geschmack

Der weiße Cuvéesekt, welcher mit traditioneller Flaschengärung hergestellt wurde, vereint die Komplexität des weißen Saftes roter Trauben mit der Spritzigkeit der weißen Rebsorten. Der Duft erinnert an frische Nüsse sowie an leicht zitrische Aromen und Kirschblüte. Im Geschmack sind die 11 Monate Hefelager durch einen cremigen Schmelz zu erkennen. Durch die Traditionelle Flaschengärung ist das Mousseux dieses erstklassigen Sektes ausgeprägt und stabil, sie macht den Sekt zu einem vollmundigen und spritzigen Prickler, der durchaus internationale Größe beweist. Feine Quitte so wie blumige Noten zeichnet diesen Cuvée de blanc et noirs Sekt weiter aus.

## Traditionelle Flaschengärung

Die traditionelle Flaschengärung beginnt mit der Füllung der zuvor verschnittenen Grundweine auf Flaschen; jede einzelne erhält zur Einleitung der zweiten Gärung eine Tirage (Zuckerlösung mit Hefe) und wird mit einem Kronkorken, der zum Auffangen der Hefereste eine Plastikkapsel (Bidule) enthält, verschlossen. Nach zwei Wochen ist die Gärung abgeschlossen, jedoch bleibt der Schaumwein jetzt mindestens 15 Monate lang auf der Hefe (sur lie), bis die Hefe in den kopfüber stehenden Flaschen in einem Zeitraum von drei Wochen mit immer steilerem Neigungswinkel in einem Rüttelpult (pupitre) vom Rüttler (remueur) langsam abgerüttelt wird (remuage). Das Entfernen der Hefe, das Dégorgement, erfolgt heute mittels Gefrieren des abgerüttelten Hefepropfes, der nach Öffnen des Kronkorkens vom Überdruck in der Flasche herausgedrückt wird. Bevor die Flasche endgültig mit Korken, Capsule und Agraffe verschlossen wird, erhält der Sekt eine Dosage, die der Einstellung der Süße dient.

## Essensempfehlung

Besonders gut als Aperitif geeignet, aber auch zu Miesmuscheln in Weißweinsauce und kleinen Speckwürfeln oder den deftigen Moules Frites. Auch zu anderen Meeresfrüchten und feiner Antipasti empfehlenswert.

