

Expertise:

Cuvée MO Sekt Brut Nature Jahrgang 2008

Méthode Traditionelle



Schlossgut Diel

Die Kunst der Sektbereitung hat in Deutschland eine lange Tradition, die es vor hundert Jahren qualitativ mit allen anderen Schaumweinen Europas aufnehmen konnte. Ja, sogar mit Champagner! Bedauerlicherweise widmen sich heute nur noch wenige Individualisten mit Hingabe der aufwändigen Methode der klassischen Flaschengärung.

Unabdingbare Voraussetzung ist zunächst einmal die Handlese gesunder Trauben, die umgehend als ganze Früchte gepresst werden. In dieser nach Monika („MO“) Diel benannten Luxus-Cuvée kommen Weißburgundertrauben sowie „weiß gepresster“ Spätburgunder zum Einsatz. Die Vergärung erfolgt in kleinen Eichenholzfässern, die mindestens zehn Jahre in Gebrauch sind.

Ernte

Selektive Handlese kerngesunder Trauben aus eigenen Weinbergen.

Ausbau

Schonende Kelterung der ganzen Trauben. Spontane Vergärung mit Naturhefen und zehnmonatige Lagerung in kleinen Eichenholzfässern. Nach Filtration und Zusatz der Fülldosage erfolgt die zweite Gärung in der Flasche. Durch eine mindestens 70 Monate dauernde Lagerung auf der Gärhefe entsteht eine superfeine Perlage. Die Bezeichnung „Brut Nature“ bedeutet, dass beim Degorgieren keinerlei Zucker zugesetzt wurde!

Speiseempfehlung

Als Aperitif fast zu schade, ist dieser außergewöhnliche Sekt ein phantastischer Begleiter zu feinen Gerichten, sei es Fluss- oder Meeresfisch, Geflügel oder Kalbfleisch.

Idealer Trinkzeitpunkt

Zwei bis acht Jahre nach dem Degorgement, welches auf dem Rückenetikett vermerkt ist.

Verkostungsnotiz Jahrgang 2008

Fein gereifte Hefenote im Bukett, duftet nach frisch gebackenem Brioche, Anflüge von Wildkräutern und getrockneten Aprikosen; anmutige Fruchtfülle, saftig und elegant zugleich, feinherbe Note, langer Nachhall.



Empfehlungen zur Weinlagerung

Idealerweise liegend in einem kühlen, nicht zu trockenen und erschütterungsfreien Keller bei möglichst gleichbleibender Temperatur. In Ermangelung eines entsprechenden Keller- raumes werden diese Anforderungen heute am ehesten durch moderne Weinkühlschränke erfüllt, in denen sogar unterschiedliche Temperaturzonen für Weiß- und Rotwein einstellbar sind. Die empfohlene Temperatur für Sekt und Weißwein liegt bei acht Grad Celsius, für Rotwein bei fünfzehn Grad. Die altbekannte Regel man solle Rotwein bei Zimmertemperatur genießen, stammt aus einer Zeit, als es noch keine Zentralheizung gab!