



Grande Réserve brut nature BIO

CH, PN, PM

Der Spitzensekt aus 2012! Ein Sekt der die Leidenschaft für das Sekthandwerk widerspiegelt, dem wir viel Zeit und Liebe zur Reifung schenken - der einzigartig ist! Ein Jahr, geprägt von hervorragendem Wetter, brachte gesunde aromatische Trauben. Der Saft wurde in Barriquefässern vergoren und 8 Monate gelagert, bis er auf die Flasche gefüllt wurde. Degorgiert im Frühjahr 2021 ohne Dosage, erhielt er ein weiteres Jahr Reifezeit um zur Ruhe zu kommen. Seit Oktober 2022 darf er das neue Black Label Grande Réserve tragen. Die Cuvée zeigt rauchige Noten, feine Frische, ganz dezent Brioche im Hintergrund, ist klar, harmonisch, komplex, besitzt Struktur und Länge. Die feine Perlage ist das Ergebnis der langen Hefelagerung.



Herstellung: Sekt Traditionelle Flaschengärung
Ausbau: Deutscher Bio-Sekt (DE-ÖKO-022 Deutsche Landwirtschaft), veganer Ausbau, Handlese, Ganztraubenpressung, Ausbau im Barrique, mindestens 96 Monate Hefelager in der Flasche.

Rebsorte: Chardonnay. Pinot Noir, Pinot Meunier
Inhalt: 0,75 Liter Sektflasche
Hersteller: KvD Strauch Sektmanufaktur GmbH, Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen

Analysedaten: 12 Vol. %
0,1 g/l Restzucker
5 g/l Säure

Trinktemperatur: 5-7
AP-Nummer: 4 311 382 0011 21
EAN Fl.: 4280001163744
EAN Karton: 4280001163751

Enthält Sulfite

Auszeichnungen: Deutscher Sektpreis 2021 - 92 Punkte
Falstaff Weinguide 2023 - 92 Punkte
Vinum Weinguide 2023 - 91 Punkte