



Brut vom Steil Blanc de Noirs

solveigs / Geisenheim



Artikel Nr.	01373
Land	Deutschland
Herkunft	Brut vom Steil wächst in Steillagen rund um Assmannshausen im Rheingau. Der Sekt entsteht aus etwas früher gelesenen Pinot-Noir-Trauben - schon frühzeitig dazu bestimmt, ein Sekt zu werden.
Rebsorte	Pinot Noir (100 %)
Geschmack	naturherb
Trinktemperatur	8-11°C
Ausbau	Nach schonendem Keltern der Pinot-Noir-Trauben zu einem "Blanc de Noirs" beginnt die erste Gärung im Tank, um dann die malolaktische Gärung im Holzfass fortzusetzen. Das Mousseux entsteht schließlich nach der Füllung bei der Vergärung des restlichen traubeneigenen Zuckers in der Flasche (ohne Zusätze). 18 Monate Reifelager auf der eigenen Hefe.
Boden	Roter Phyllit-Schiefer
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	BRUT vom STEIL ist leicht,erfrischend, naturherb. Geprägt von reifen Pinot-Noir-Trauben, feinen Hefearomen und einer eleganten Leichtigkeit. Während die Spontangärung den Charakter der Herkunft fördert, behält der Sekt durch den Verzicht der sonst üblichen zuckerhaltigen Dosagezugabe - seine besondere Leichtigkeit.
Über den Winzer	In seinem Rheingauer Weingut Solveigs produziert Weinmacher Jens Heinemeyer ausschließlich Weine vom Pinot Noir. Gewachsen in historischen Rotweinlagen im ehemaligen „Assmannshäuser Steil“ auf rotem Phyllit-Schiefer. Alle Weine sind aus eigenen Weinbergen, die bis zu 70° Neigung haben können. Bewirtschaftung und Weinausbau erfolgen und eigener Kontrolle. Beides nur unter Einsatz von Biologie und Physik. Holzfassausbau, langsame Reifung, Sedimentation, eine Füllung ohne Filtration und der Verzicht auf jeglichen Einsatz geschmacksbeeinflussender Zusätze wie Hefen, Enzyme oder Weinsäure charakterisieren die minimalistische Vinifikation. Gleichermaßen Grundsatz wie Spezialität des Weingutes ist die Erzeugung gereifter Pinot Noirs mit langjährigem Reifepotenzial.