



Grand Pinot brut Réserve 2013

Bamberger



Artikel Nr.	20140
Land	Deutschland
Herkunft	Nahe, verschieden Lagen (Reben ca. 25 Jahre alt)
Rebsorte	(%)
Geschmack	brut
Trinktemperatur	6 - 8 °C
Ausbau	Sehr schonende Traubenbehandlung und Pressung, natürliche Sedimentation zur Vorklärung des Mostes. Im Edelstahltank sehr reduktiv vergoren und ausgebaut. Danach Flaschengärung nach der klassischen Methode. 15 Monate Hefelager in der Flasche, handgerüttelt und degorgiert (Entheft) im eigenen Sekt- und Rüttelkeller.
Boden	Rote Sandstein-Verwitterung und kiesiger Lehm
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Dezente Lachsfarbe, feine Perlage. Klarer Burgundertyp mit Brioche-Noten, dezente Würze. Lebendig, komplex und körperreich am Gaumen. Zurückhaltende Säurestruktur, langanhaltender Abgang. Körperreich mit lebendigem Mousseux.
Empfehlung	Sekt zum Brunch
Über den Winzer	„Die Sektexperten von der Nahe“ – so betiteln führende Weinjournalisten immer wieder das Wein- und Sektgut von Heiko Bamberger und seiner Frau Ute. Seit über 30 Jahren werden hier Winzersekte auf höchstem Niveau im klassischen Flaschengärverfahren erzeugt. Dabei macht die Liebe zum Detail, der Perfektionismus das heutige Renommee des noch recht jungen Betriebes aus. Die Liebe zum Weinberg – immer „Geerdet-Sein“ ist dabei ein Geheimnis des Erfolges. Die Rebsorte Riesling spielt hier an der Nahe natürlich die Hauptrolle vor den weißen und roten Burgundern. Auf rund 15 Hektar Steillagen stehen heute Reben im besten Alter. Aus den drei Lagen Meddersheimer Altenberg und Rheingrafenberg und dem Monzinger Frühlingsplätzchen entstehen Jahr für Jahr Rieslinge von großem Format. Terroirweine mit einer intensiven mineralischen Würze, geprägt vom roten Sandstein und den Quarzit-Böden. Seit 2017 ist der Betrieb Mitglied bei „Fair'n & Green“ und somit zertifiziert für Nachhaltigkeit im Weinbau, sowie Mitglied im Verband der traditionellen Sektmacher.