2022 Ancestrale Blanc - Brut 0,75 Ltr.

Artikelnr. 015010

Sekthaus Raumland

Informationen

Kategorie: Sekt/Qualitätsschaumwein

Farbe: weiß

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2022

Rebsorten: Riesling, Muskateller

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Sekt b.A.

Land: Deutschland

Region: Rheinhessen

Verschluss: Sekt-/Champagnerkork

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 10,5 % Vol.

Restsüße: 7,6 g/l

Säuregehalt: 11 g/l

Beschreibung

Dieser Sekt wurde nach der "Méthode Ancestrale" - die ursprünglichste Herstellungsform von Schaumwein,hergestellt.. Hier wird der noch gärende Most im perfekten Moment auf die Flasche gefüllt und gärt zu Ende. Der ausschließlich bestehende Restzucker und die eigenen Hefen lassen dabei die Kohlensäure/Perlage entstehen. In der Nase zeigen sich durftige Aromen, die an die Blüte schwarzer Holunderbeeren, gelbe Birne und tropische Früchte erinnnern. Feingliedrige Fruchtaromen treffen auf eine präsente Säurestruktur. Am Gaumen zeigt sich dieser Acestrale Sekt glasklar, lebendig und mit einer feinen Perlage. Noten von Limette, grünem Apfel und Zitrone sorgen für einen außergewöhnlichen Charakter. 11 Monate Hefelager

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter

2022 Ancestrale Blanc - Brut 0,75 Ltr.

Artikelnr. 015010

Sekthaus Raumland

Produzent

„Unsere Leidenschaft für Sekt legen wir in alles, was wir tun. Leidenschaft für Sekt ist das, was uns antreibt – und das, was wir in anderen entfachen wollen." Nach seiner kaufmännischen Ausbildung bei Siemens entschloss sich Volker Raumland in Geisenheim Weinbau & Oenologie zu studieren und stellte innerhalb eines Uniprojekts seinen ersten Sekt her: ein Müller-Thurgau aus dem elterlichen Betrieb. Die Sekt-Leidenschaft wurde entfacht. 1984 entstand der erste Raumland Sekt. Volker Raumland verschrieb seitdem sein Leben dem Sekt. Im elterlichen Betrieb fing er an in Kleinstmengen Sekt in traditioneller Flaschengärung herzustellen und arbeitete jeden Tag daran, seine Herstellungsmethode zu optimieren. Gemeinsam mit seiner Frau Heide-Rose Wöhrwag entschieden sie sich 1990 die Villa Merkel in Flörsheim-Dalsheim zu kaufen und legten damit einen weiteren wichtigen Grundstein für das Sekthaus. Mit der Villa kauften sie auch 4 Hektar Weinberge in Flörsheim-Dalsheim. 1997 kam die Französin Carole Lefèvre für ein 3-monatiges Praktikum in das Sekthaus. Am Ende blieb sie 7 Jahre und gemeinsam wurde der Stil der Sekte weiterentwickelt: die differenzierte Ganztraubenpressung wurde eingeführt, die erste sanft gepresste Charge des Traubenguts wurde auf 50% reduziert (die sog. „Tête du Cuvée") und 2001 wurde die erste klassische Cuvée „Triumvirat" aus Pinot Noir, Chardonnay und Meunier kreiert. 2019 haben Marie-Luise und Katharina als zweite Generation den Einstieg in das Sekthaus gefunden. Generationenübergreifend wird seitdem einen noch stärkeren Fokus auf Nachhaltigkeit, die Arbeit im Weinberg und traditionelle Methoden im Sektkeller gesetzt. Seit 2020 ist Raumland Mitglied im VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter) – als erster reiner Schaumweinproduzent – und bringt damit die deutsche Sektszene international weiter nach vorne. Heute bewirtschaftet die Familie 10 Hektar Rebfläche ökologisch mit großer Passion für die klassischen Burgunder Rebsorten wie Pinot Noir, Chardonnay und Meunier. Die Lagen in Rheinhessen und der Pfalz erlauben es Raumland, Sektgrundweine herzustellen, die Mineralität, Tiefgang und Komplexität aufweisen. Die Trauben, die per Hand gelesen werden, werden schonend verarbeitet und nur das Herzstück der Traube – die Cuvée Pressung – wird für den Sekt verwendet.

RAUMLAND
SEKTHAUS – SEIT 1984

Sekthaus Raumland
Deutschland
Alzeyer-Str.
67592 Flörsheim-Dalsheim

© Weinhaus Stetter