

## LES ÉTOILES BRUT 2012

Sekt • 750 ml • Best-Nr. 1247

### REBEN

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

### LAGE

Lagen auf dem kalkigen Plateau um den Paterberg

### AUSBAU

Spontan vergoren im kleinen Holzfass, traditionelle Flaschengärung, 40 Monate Hefelagerung

### BOUQUET

Duft nach Lindenblüten, Melone und Haselnüssen

### MUNDGEFÜHL

komplexes Spiel zwischen samtiger Cremigkeit und prickliger Säure

### ALKOHOL

12,0% Vol

### ANALYSE

6,0g/l Restzucker, 7,5g/l Säure

### EMPFEHLUNG

Nur für die besonderen Feste, Carpaccio vom Kaisergranat mit Limettendressing

## 2012ER PRESTIGE CUVÉE AUS CHARDONNAY UND PINOT

*Tausende von kleinen Sprudelbläschen im Champagner, die leuchten wie kleine Sterne. Das ist die Inspiration für unseren Prestige Sekt „Les Étoiles“ (franz. die Sterne).*

Mit diesem Sekt haben wir beste Chardonnay und Pinot Noir Trauben schonend gekeltert. Wie in der Champagne haben wir nur die ersten 50% Pressausbeute für unseren Les Étoiles genommen. Diese Vorgehensweise verhindert den Gerbstoffeintrag, der durch zu hohen Druck in der Weinpresse die Eleganz und feine Perlage in späteren Sekt negativ beeinflussen würde. Der zum größten Teil frei ablaufende Most während des Pressprozesses ist das, was den besten Sekt ergibt, so die Erfahrung aus der Champagne. Doch auch bei der Lese haben wir gezielt auf die richtigen Reifeparameter hingearbeitet. Nicht zu hohe Reife, Säure im richtigen Ausmaß und trotzdem eine spannende Aromatik, das ist der Balanceakt bei der Leseentscheidung. In der traditionellen Sektherstellung erhält das finale Produkt seine

Eigenschaften aber auch durch den weiteren Reifeprozess. So ist es wichtig, dass man ruhig mit etwas frisch anmutendem, knackigem Grundwein beginnt; die Tiefe und Komplexität erreicht man durch Reifezeit nach der ersten und nach der zweiten Gärung auf der Hefe.

Sich Zeit nehmen, war ganz das Motto für unseren Les Étoiles. Die spontane Vergärung fand im Halbstückfass und im 228l Pièce statt. Anschließend ruhte der noch stille Wein über ein halbes Jahr auf der vollen Hefe unberührt in seinem Fass. Beim Abstich wurde der Chardonnay und weißgepresste Pinot Noir miteinander verschnitten und zu unserem Partner Heimsche Sektkellerei in Neustadt an der Weinstraße gebracht. Dort erhielt der Sektgrundwein eine kleine Menge Zucker, Hefe und wurde in 0,75l und in 1,5l Flaschen gefüllt um die zweite Gärung in der Flasche zu beginnen. Hier entstanden dann die kleinen sternartigen Sprudelbläschen in den Flaschen. Nach der zweiten Gärung, die in der Regel drei



# ST. ANTONY

Wochen dauerte, ließen wir die Flaschen ruhen. Über drei Jahre Zeit gaben wir unserem Les Étoiles. Hier baute er seinen wunderbaren Hefeschmelz auf, der den Gaumen wie Seide umschließt. Die Frische und ein sehr feines Säurespiel hat er behalten, sodass wir heute eine wirklich komplexe Delikatesse anbieten können. Ein edles Getränk mit beeindruckendem Geschmack für besondere Momente.

Ein kleines Geheimnis ist, dass Sekt oder Champagner in der Magnum vergoren ein wesentlich größerer Genuss bereitet, als in der 0,75l Flasche. Es ist ein aufwändiges Verfahren, da die großen Flaschen natürlich sehr viel mehr Handarbeit bei der Versektung bedeuten, aber einige wenige Magnums können wir anbieten.

