

EIN PRICKELNDER SCHLUCK AUS DER SCHWÄBISCHEN SEELE.

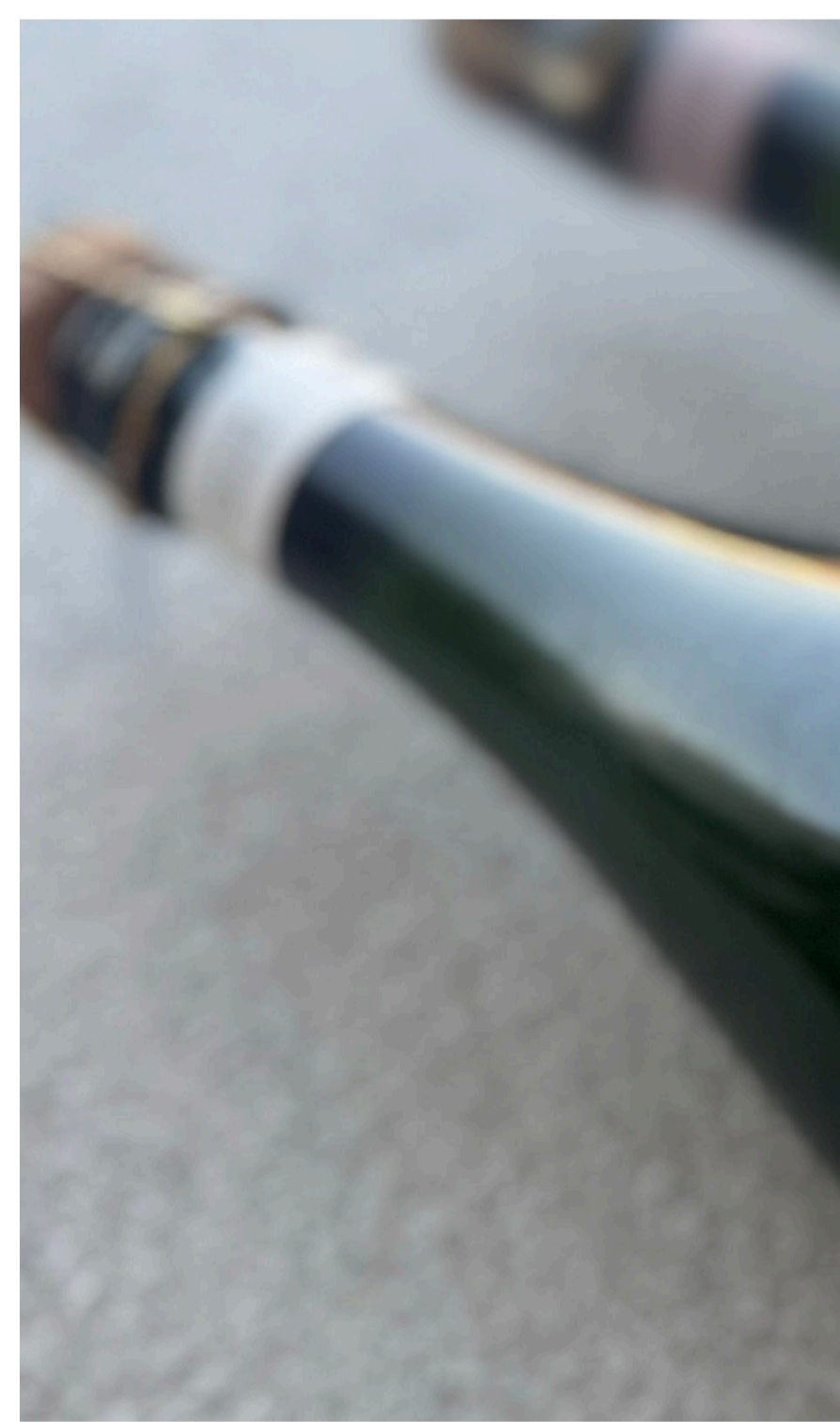
EDITION 01/2016

WAS FÜR EIN GROSSER WURF! EIN MEISTERSTÜCK IST GELUNGEN.

SEKT IN KLEINEN QUANTITÄTEN,
FERNAB VOM MAINSTREAM
SIND UNSERE LEIDENSCHAFT.

Angeregt wurde unsere Passion durch unsere jährlichen Reisen in die Champagne. Mit den Jahren sind wir immer tiefer in die faszinierende Welt der schäumenden Weine eingetaucht. So erwuchs in uns immer mehr der Wunsch, ein eigenes Produkt zu erzeugen. Vor über 10 Jahren begannen wir dann mit der Herstellung des ersten Sektes: Ganze Trauben wurden gepresst und nur das Herzstück wurde für diese Cuvées verwendet. In Flaschen gefüllt reifte der Wein nach traditioneller Methode auf der Hefe und das für ganze 85 Monate. Im Januar 2025 haben wir dann unsere »erste Edition« degorgiert.

2016 BLANC DE MEUNIER BRUT NATURE



»Dieser Pinot Meunier Sekt zeigt eine brillante, leicht gelbe Farbe mit grünen Reflexen und einer feinen, regelmäßigen Perlage. Aromen von Williams-Birne, Quitte, Apfel, Hefekuchen und Nüssen prägen das Bouquet. Am Gaumen ist der Sekt aromatisch, ausgewogen und elegant, mit einer feinen Perlage. Er schmeckt trocken und leicht mineralisch und ist harmonisch ausbalanciert. Mit würzigen, salzigen Noten, saftiger Frische, langer und eleganter Struktur, bietet er einen wunderbaren Trinkfluss, Gripp und Komplexität.«

EVANGELOS PATTAS, SOMMELIER DES JAHRES 2007,
DEGUSTIERT IM FEB. 2025

2016 ROSÉ DE MEUNIER EXTRA BRUT

»Der Rosé de Meunier Sekt hat eine brillante Lachsfarbe und eine feine, gleichmäßige Perlage. Aromen von Himbeeren, Cassis, Brombeeren, Nüssen, Feige, Kirschen, Honig und floralen Noten prägen das Bouquet. Am Gaumen ist der Sekt ausgewogen, strukturiert und vollmundig, mit eleganter Komplexität, Tiefe und Finesse. Fruchttige Noten von Kirschen, Himbeeren, Cassis und Nüssen wiederholen sich und verleihen dem Wein ein schönes Mundgefühl mit einer fein eingebundenen Säure.«

EVANGELOS PATTAS, SOMMELIER DES JAHRES 2007,
DEGUSTIERT IM FEB. 2025

