

BRUT vom STEIL

PINOT BLANC & NOIRS
NATURHERB

solveigs
PINOT NOIR | RHEINGAU



der **sekt**

BRUT vom STEIL. Ein Blanc de Noirs, der nicht mehr braucht, als die Traube selbst. 100% natürliche Vergärung des traubeneigenen Zuckers. Naturherb. Ein geschmacklicher Spiegel seiner Herkunft, verbunden mit der urtraditionellen Methode der Sektbereitung. Ein Naturereignis - mit leichter Hefe-Opaleszenz.

der **name**

BRUT vom STEIL - bringt Produktart, Geschmack und Herkunft auf den Punkt.

die **traube**

Pinot Noir. 100%. Blanc de Noirs.

der **weinberg**

Der Sekt entsteht aus etwas früher gelesenen Pinot-Noir-Trauben - schon frühzeitig dazu bestimmt, ein Sekt zu werden. Natürlich vom roten Phyllit-Schiefer.

Alle Weinberge werden nach einem eigenen kompromisslosen Naturkonzept bewirtschaftet. Nach mehrjähriger Umstellungsphase ist **solveigs** seit 2013 als ökologischer Weinerzeuger zertifiziert.

die **sektherstellung**

Der allererste Schaumwein der Welt wurde durch Zufall erfunden, als allein der natürliche Restzucker in der Weinflasche eine natürliche zweite Gärung auslöste. Plötzlich entstanden Perlen und der Wein änderte seinen Charakter. Bei dieser urtraditionellen „Méthode Ancestrale“ entsteht das Mousseux ausschließlich durch die Vergärung des natürlichen Traubenzuckers. Der Alkoholgehalt bleibt mangels Zusatz von Hefe und Zucker nur der des Weines. **BRUT vom STEIL** hat einen Alkoholgehalt von nur 11,5%vol und enthält keinerlei Zusätze.

das **reifelager**

Nach schonendem Kelttern 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 in der Originalflasche verfeinern kontinuierlich das Mousseux, die Aromatik der durch den Hefestoffwechsel entstehenden Sekundäraromen und die geschmackliche Verbindung zu einem großen Ganzen ...

das **degorgieren**

Vor dem Degorgieren werden die Flaschen lediglich einige Zeit auf den Kopf gestellt, um die Hefe im Flaschenhals zu sammeln. Auf das sonst übliche Rüttelverfahren wird verzichtet. Schließlich wird **BRUT vom STEIL** degorgiert - und bleibt wie er ist: Brut Nature.

der **geschmack**

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. Ein Sekt für Connoisseurs!

das **reifepotenzial**

Auf der Hefe lagernd: unbegrenzt. Nach dem Degorgieren sollte der Sekt innerhalb von 6 Monaten getrunken werden.



die **technischen daten**

Flasche: Champagnerflasche | antikgrün

Flascheninhalt: 750 ml

Verschluss: Naturkork | Zinnkapsel

Verpackungseinheit (750 ml): 6 Flaschen