

SEKTGUT
CHRISTMANN & KAUFFMANN
GIMMELDINGEN



NO. 103

ORT/	Gimmeldingen & Königsbach
BODEN/	Kalk & Buntsandstein
SORTEN/	Riesling
ALTER DER REBEN/	15 - 35 Jahre
LESEZEITPUNKT/	27.08. - 02.09.2020
FÜLLUNG/	April 2021
HEFELAGER/	32 Monate
DEGORGEMENT/	November 2023
BRUT NATURE/	ohne Dosage
AUSBAU/	Spontangärung überwiegend im großen Holzfass
ALKOHOL/	11,5 % Vol.

Das Jahr begann mit einer guten Wasserversorgung nach einem regenreichen Februar. Der sonnige Frühling sorgte für einen recht frühen Austrieb und eine Blüte unter perfekten Bedingungen im Mai. Es folgte ein herrlicher Sommer mit viel Sonne, gemäßigten Temperaturen und ausreichenden Niederschlägen, in dem es nur selten richtig heiß wurde. So konnten bereits Ende August gesunde, reife Trauben mit prägnanter Säure von Hand in kleine, 8kg schwere Kisten geerntet werden. Diese verarbeiten wir unmittelbar nach Ankunft im Sektgut, um Oxidation zu vermeiden. Nach schonender Pressung werden die Sektgrundweine überwiegend in großen Holzfässern vergoren. Die alkoholische Gärung und der biologische Säureabbau erfolgen spontan.

