

S E K T G U T
CHRISTMANN & KAUFFMANN
G I M M E L D I N G E N

Cuvée No. 204

ORT/	Gimmeldingen, Königsbach & Mußbach
BODEN/	Kalk & Buntsandstein
EXPOSITION/	Ostsüdost
SORTEN/	50% Spätburgunder, 25% Chardonnay, 25% Weißburgunder
PFLANZJAHR/	1987 - 2018
LESEZEITPUNKT/	13. - 22. September 2021
FÜLLUNG/	Mai 2022
HEFELAGER/	31 Monate
DEGORGEMENT/	November 2024
BRUT NATURE/	ohne Dosage
AUSBAU/	Spontangärung im Holzfass
ALKOHOL/	12%
VERKOSTUNGSNOTIZ/	

Die Cuvée No. 204, unser Burgundersekt aus dem Jahrgang 2021, präsentiert sich in einem zarten Goldton im Glas. In der Nase dominieren Aromen reifer Quitte, begleitet von feinen würzigen Noten. Subtile Brioche-Anklänge und ein Hauch von Apfelschale verleihen zusätzliche Tiefe.

Am Gaumen zeigt sich der Sekt mit einer präsenten, kräuterwürzigen Note. Die feine Perlage integriert sich nahtlos und unterstützt die Struktur. Ein salines Finish sorgt für Frische und unterstreicht die präzise Mineralität. Der lange Abgang hält die Balance zwischen Fülle und Eleganz. Besonders in größeren Gläsern entfaltet sich das Potenzial der Cuvée No. 204 optimal.