

RIESLING, GIMMELDINGER BIENGARTEN, SEKT BRUT NATURE

2020

CHRISTMANN & KAUFFMANN

Alcohol	12,00%
Bewaarpotentieel	Jong drinken, maar kan ook enkele jaren mee
Bodem	Kalkmergel
Druivenras	Riesling
Formaat	0,75 l
Gastronomie	Aperitief, fijne visgerechten
Lagering	46 maanden sur lattes
Land	Duitsland
Regio	Pfalz
Serveren	In een Champagneglas op 8°
Smaakprofiel	Droog
Stijl	Mousserend, verfijnd, mineraal



Omschrijving

De Gimmeldinger Biengarten is een van de belangrijkste wijngaarden van het Sektdomein. De wijngaard strekt zich uit over naar het oosten aflopende terrassen tussen Gimmeldingen en Königsbach langs de rand van het bos. Door een lichte komvormige depressie is deze locatie goed beschermd tegen koude wind en daarmee een iets warmere locatie in het koele Gimmeldingen. Onze wijnstokken groeien in het hart van de wijngaard, direct onder een kalksteenbreuk. Hier is de bijzondere bodem onmiddellijk zichtbaar. De tertiaire kalkmergel, ook wel terra fusca genoemd, schenkt ons een minerale en krachtige Rieslingsekt.

Aanplant van de stokken: 1982- Oriëntatie: oost-zuidoost - Hoogte: 155-220 m - Helling: 10%

Bodem: Tertiaire kalkmergel, terra fusca

Oogsttijdstip: 27 augustus en 1 september 2020. Spontane gisting in groot hout, 46 maanden sur lattes

CHRISTMANN & KAUFFMANN

Sophie & Steffen Christmann hebben samen met Mathieu Kauffmann (ex Bollinger en Reichsrat von Buhl) zichzelf de ambitie opgelegd grote Sekt te maken. Wij zijn trots deze unieke Sekte te mogen aanbieden.

Duitsland heeft een lange en rijke Sektgeschiedenis, met als hoogtepunt de tweede helft van de 19de eeuw. De laatste twee decennia was er al een duidelijke herleving van deze kwaliteitstraditie met Raumland (Rheinhessen) als één van de grote pioniers van de huidige revival. Aan het rijtje van pure Sektdomeinen kan je nu Christmann & Kauffmann toevoegen. Het was een spannend moment de eerste keer de Sekte van Christmann & Kauffmann te proeven. De verwachtingen waren niet alleen in Duitsland hoog gespannen, ook wij keken reikhalzend uit naar de eerste slok. We moesten het tot dan doen met de eerste, erg lovende perscommentaren. Maandag 20 juni 2022 kregen we eindelijk de eerste versies in het glas, de 101 Brut Nature (Riesling) en de 201 Brut Nature (Burgunder) en stonden meteen paf door de ragfijne, fijne structuur. Vederlicht, en toch gelaagd, met zilte ondertoon en grote finesse. Waarlijk grote Sekt!

Op termijn zal het assortiment van Christmann & Kauffmann uit twee cuvées bestaan, alsmede uit verschillende perceelselecties. De twee generieke cuvées zijn de 100 voor Riesling en 200 voor Burgunder. Elke nieuwe editie zal een opeenvolgend nummer krijgen.

Alle druiven worden met de hand geoogst, spontaan vergist, voor het grootste deel op gebruikt hout, gebotteld en later gedegorgeerd zonder toevoeging van enige dosering. Alle Sekte zijn dus Brut Nature. De virtuositeit van Mathieu Kauffmann als Sektmaker, samen met het talent van Sophie Christmann en de ervaring van Steffen Christmann zorgen ervoor dat hier wordt gestreefd naar het allerbeste. Een high-end Sektdomein.

LES CUVÉES

Met de 100 serie worden de Riesling cuvées aangeduid, met de 200 serie de cuvées van Burgunderrassen (Chardonnay, Spätburgunder. Met elke tirage, die staat voor een jaargang, worden de series opeenvolgend genummerd, beginnend met:

- *Nr. 101 Brut Nature*
- *Nr. 201 Brut Nature*

LES GRANDS TERROIRS

Sekte van Erste en Grosse Lagen (premier en grand cru's) van de Mittelhaardt met lang gistcontact.

- *Königsbacher Heideböhl Pinot Brut Nature*
- *Gimmeldinger Kapellenberg Spätburgunder Brut Nature*
- *Gimmeldinger Quacken Chardonnay Brut Nature*
- *Gimmeldinger Biengarten Riesling Brut Nature*
- *Reiterpfad Riesling Brut Nature*
- *Meerspinne Chardonnay Brut Nature*
- *Idig Riesling Brut Nature*

"Sekt biedt een interpretatie van de terroir, die je met stille wijnen op die manier niet kan bereiken"
Mathieu Kauffmann

"Sekt maken is onvoorwaardelijke ambitie en grote nederigheid in gelijke mate. Die ene kans per jaar, die moet juist zijn"
Sophie Christmann

"Waarom vanaf de start biodynamisch? Omdat zo de grootste wijnen ter wereld ontstaan"

Steffen Christmann