

BLANC DE NOIR TRADITION

2016

GRIESEL

Druif	Pinot Meunier, Pinot Noir / Spätburgunder
Land	Duitsland
Regio	Hessische Bergstrasse
Bodem	Zandsteen, Kalk, Graniet en Vulkanisch
Lagering	Inox en barrique, daarna 26 maanden 'sur lattes'
Stijl	Complex, mousserend
Serveren	8°C in een breed Champagneglas
Bewaring	2026+
Alcohol %	12,5 %
Inhoud	0,75 l
Gastronomie	Aperitief
Gerecht	



Omschrijving

Schitterende blend van Pinot Noir met 10% Pinot Meunier. Basiswijn heeft 10 maanden gerijpt op inox en barrique, daarna 26 maanden sur lattes. Aroma's van peer en brioche met een frisse citrustoets. Sappige zuren en mooie complexiteit met minerale ondertoon. Dosage: 5,5 gram/liter.

GRIESEL

Welkom in de Hessische Bergstrasse, Duitslands kleinste en minder bekende regio ten oosten van Rheinhessen. Sinds enkele jaren is Niko Brandner hier aan het werk. Niko heeft de stiel van Sekt maken geleerd bij Raumland, één van de absolute topdomeinen in Sekt. Samen met een investeerder is Brandner er in 2013 in geslaagd een wijndomein over te nemen dat tot dan staatseigendom was en sinds enkele jaren leeg stond. Griesel & Co kon van start gaan.

In totaal heeft hij 14 ha wijngaarden met voornamelijk klonen uit Champagne. De wijngaarden situeren zich tussen de thuisbasis Bensheim en Darmstadt. Wijngaarden voor top-Sekt zijn niet dezelfde als voor een top-wijn. Koelere wijngaarden zijn meer geschikt en zuidelijk georiënteerde hellingen worden beter vermeden. Niko wenst ook veel planten per ha en snoeit amper het bladerdek om meer schaduw te krijgen. De druiven worden met de hand geoogst bij een rijpheid van 68 tot 80° Oechsle. De bodems variëren van zandsteen, kalk, graniet tot zelfs enkele vulkanische delen. De eerste oogst bedroeg een 15.000-tal flessen. Nu gaat het al richting 100.000 flessen.

Niko Brandner heeft een heel eigen visie om Sekt te maken. De basiswijn is het allerbelangrijkste en deze bepaalt de stijl. De wijnen worden spontaan vergist en hebben allemaal malolactaatomzetting ondergaan. De basiswijn heeft minstens 10 maanden gerijpt voordat deze 'sur lattes' gaat. Deze basiswijn is gemaakt voor schuimwijn, dus is minder fruitig en vrij licht. De kracht komt in de wijn door de rijping op fles gedurende minstens 2 jaren. Bij de tweede gisting wenst hij nog 1,5° Alc extra te bereiken. Hiervoor gebruikt hij pure suiker en speciale gisten uit Champagne. Een tweede gisting met most of zoete wijn zou volgens Brandner de stijl te veel veranderen.

De Sekt mag pas op de markt komen na een rust van minimum 2 maanden na degorgeren voor de 'basis' Sekt en 6 maanden voor de toppers.

Dat Niko een groot talent is, staat buiten kijf. Hij mag sinds 2018 ook Sekt maken voor Breuer en Christmann! De prijzen voor beste Sekt stapelen zich ondertussen op.

Door Vinum is Griesel in 2019 uitgeroepen tot 'Aufsteiger des Jahres' en tijdens ons bezoek in juli, kreeg Niko net te horen dat hij bij de prestigieuze Meininger Deutscher Sektpreis 2019 de tweede plaats behaald heeft, na Raumland. Ook verschillende

wijnen vielen in de prijzen. Hoedje af!