



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAE

2014

RIESLING EXTRA BRUT

VON GÜNTHER JAUCH PERSÖNLICH HANDSIGNIERT UND HANDNUMMIERT
EXTRA BRUT

Nach mehr als 100 Monaten Hefelager auf der Flasche erstrahlt dieser Prestigesekt in einem hellgoldenen Glanz mit feinem Mousseux. Nach der Degorgierung im Herbst 2023 und einem weiteren Jahr Flaschenreife entfaltet der Winzersekt einen komplexen Duft mit Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, Quitte und einem Hauch Aprikose. Feine Reifnoten von Vanillegebäck, gerösteten Haselnüssen, kaltem Rauch sowie dezente Nuancen von Safran und Honig runden das Bukett ab. Am Gaumen wunderbar feinfruchtig und ausgewogen, mit eleganter Perlage und seidiger Textur. Die sehr gute mineralische Struktur und der feine Hefeschmelz sorgen für einen langen, komplexen Nachhall.

Die feinen Reifnoten und die mineralische Struktur machen ihn zu einem idealen Partner für elegante Gerichte wie ein zartes Kalbsfilet in einer Safran- oder Zitronenbuttersoße, oder mildem, cremigem Käse wie Brie oder Ziegenkäse. Dieser Sekt ist zudem eine exzellente Wahl als Aperitif, der den Beginn eines besonderen Essens stilvoll einleitet.

„Eine harmonische Punktlandung... straight to the heart. Dieser Sekt sollte unbedingt einen Moment zum Atmen bekommen, um seine ganze Eleganz und Tiefe zu entfalten.“

[Andreas Kosma, *Effilee* #70/71 Herbst/Winter 2024/25]

ALKOHOL	11,5 % vol
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden

