



2008

RI π No.® Gold Sekt

-extra brut-

Name

Der internationale Name für die Burgunderrebsorten ist Pinot (Frankreich, Italien). Da Wissenschaftler festgestellt haben, dass die Rebsorte Chardonnay nur ein ganz enger Verwandter der Burgunder/Pinot-Familie ist, darf man für eine Cuveé von Burgunderrebsorten und Chardonnay nicht mehr den „Familiennamen“ Pinot verwenden. Wir verwenden deshalb für solche Weine die geschützte Bezeichnung „π No.“ (sprich: Pi No).

Sekt

Seit Beginn der 90er Jahre stellen wir aus unseren Burgunderrebsorten sehr erfolgreich auch Sekte her. In der Regel werden dafür die klassischen Champagner-Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir (Spätburgunder) verwendet, wobei für die Versektung aus der letztgenannten „roten“ Rebsorte durch das schonende Abpressen der ganzen Trauben ein „weißer“ Grundwein entsteht, „Blanc de Noir“ genannt.

π No.® “Gold” -extra brut- 2008

Dieser aus Blanc de Pinot Noir (70%) und Blanc de Blanc vom Chardonnay (30%) hergestellte Sekt wurde wie ein Champagner produziert. Vergärung und Lagerung des Grundweines fand in gebrauchten kleinen Holzfässern statt. Nach über 100 Monaten Reifung in der Flasche wurde er von der Hefe genommen und ohne Dosage degorgiert. Ein Sekt im Stile eines großen Champagners. Meiningers Sektpreis bewertete diesen Sekt mit 93 Punkten und er belegte Platz zwei in der Kategorie Pinot Prestige Sekt. Im Vinum Weinführer 2018 erhält der Sekt 93 von 100 Punkten. James Suckling verleiht 95 von 100 Punkten.