



2018 l'Artiste brut

Hell und frisch. Aromatik von Heublumen und Kräutern, gemeinsam mit zarten Tönen von frischem Gebäck. Am Gaumen filigran und dennoch so komplex, dass immer weitere Schichten hervortreten.

WOW, VAUX: „Bewusst in charmant französischem Stil bewegt sich l'Artiste nicht nur geschmacklich, sondern auch preislich extrem attraktiv auf Champagner-Niveau“
WEINWIRTSCHAFT 22/2024



FAKTEN

3310 – 0,75 L

RIESLING, SEKT B.A., RHEINGAU

VINIFIKATION: Handgeerntet, spontanvergoren, Ausbau in Holz, Amphoren und Edelstahl

HEFELAGER: 60 Monate / DEGORGIERT AM 23. Oktober 2024

ALKOHOLGEHALT: 12% vol – SÄURE: 7,8 g/L – RESTZUCKER: 2,0 g/L

REIFEPOTENZIAL: 3–5 Jahre ab Degorgierdatum

WIESO l'Artiste?

L'Artiste ist ein starkes Zeichen für ein mutiges und kreatives Miteinander und markiert unseren Kreuzungspunkt auf dem Weg in die Zukunft. Unsere Erfahrung im Weinberg, mit sanfter Vinifizierung und dezentem Holzausbau, mit traditioneller Flaschengärung und langem Hefelager führt zu einem Sekt, der gekonnt und vielschichtig zwischen Französisch und Deutsch oszilliert und sich ganz bewusst in charmanter Stilistik präsentiert.

*Traditionelle
Flaschengärung*

*alle Sekte sind
Jahrgangssekte*

*immer
Brut*