

Christmann & Kauffmann Cuvée No. 203 Brut Nature Sekt

Musserende vin / Tyskland / Pfalz

Produsent: Christmann & Kauffmann

Land: Tyskland

Distrikt: Pfalz

Område: -

Drue: 50% pinot noir, 25% chardonnay, 25% pinot blanc

Veil. pris horeca: 372.03 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 499.9,-

EDP nr. : 9085955

SAP nr. : 9085955

Vinmonopol nr. : 16456901

Innhold:

Syre: 7.1

Alkohol: 12 %



BIODYNAMISK

ØKOLOGISK

Om produsenten

Steffen og Sophie Christmann holder til i landsbyen Gimmeldingen i Mittelhaardt i Pfalz i Tyskland. De representerer Weingut Christmanns syvende og åttende generasjon, en familie som har laget vin under eget navn siden 1798. I dag høster de druer fra 19 hektar vinmark som alle er klassifisert som Erste Lage eller Grosse Lage og som allerede i 2003 ble konvertert til biodynamisk dyrking.

Weingut Mugler, som er Christmanns nærmeste nabo i Gimmeldingen, tok kontakt med Christmann i starten av august i 2019 med et interessant tilbud: muligheten til å leie 12 hektar med høykvalitets vinmarker gjennom en langsiktig avtale. Christmann ringer en venn.

I den andre enden av linjen var Mathieu Kauffmann, kjellermesteren hos Weingut Reichsrat Von Buhl og tidligere kjellermester hos Champagne Bollinger. En nøkkelperson i å styrke ryktet til tysk musserende vin (Deutscher Sekt), spesielt gjennom sitt engasjement med Karthäuserhof i Mosel, aksepterte raskt forespørselen om å kjøpe druer fra omtrent ti hektar vinmarker for en lengre periode på vegne av Von Buhl. Fornøyd med denne avtalen, signerte Steffen Christmann en leieavtale med Mugler som strakte seg 30 år frem i tid.

Imidlertid tok planen en uventet vending knapt to uker senere. Uenigheter om veien videre førte til at Mathieu Kauffmann brøt plutselig med Von Buhl. Med overskudd av druer og Kauffmann tilgjengelig, kom han med ideen om å starte sitt eget vinprosjekt sammen.

«Vi ønsker å lage kompromissløs, høykvalitets musserende vin inspirert av småskalaprodusenter i Champagne, men med en tydelig tysk signatur,» utdypet Christmann. «Vi begynte umiddelbart overgangen til biodynamisk dyrking i de nye vinmarkene, med sertifisering som trådte i kraft i 2022. Da begynte vi også å produsere reservevin.»

Selv om innhøstingen måtte starte en drøy uke etter at samarbeidsideen ble virkeliggjort i september 2019, høstet de 10 000 kilo druer det året og solgte resten til det lokale kooperativet. Dette resulterte i lanseringen av Cuvée No. 201 Brut Nature og Cuvée No. 202 Brut Nature i Tyskland.

Veien mot målet deres begynte i september 2019, og selv om sertifiseringen for biodynamisk dyrking trådte i kraft i 2022, startet de overgangsprosessen umiddelbart. I tillegg til musserende vin har de også lansert Aus den Lagen Riesling 2022 og en Spätburgunder fra 2020-årgangen fra vinmarken Gimmeldinger Schlössel.

Vinifikasjon

Vinrankene er mellom 13-20 år gamle og vokser i kalkrikt jordsmonn som også inneholder en del sandstein. Cuvée No. 203 er kun basert på 2020 årgangen. Druene ble innhøstet i slutten av September. Vinen gjæres spontant i eikefat og ligger på bunnfallet i 25 måneder, samt ble degorgert i April 2023. Det er ingen dosage, så Sekten klassifiseres som en Brut Nature.

Smaksbeskrivelse

Duft av sitrusfrukt, grønne epler, brødeig. Tørr, preg av moden frukt og sitrus, hint av mineraler.

Passer til

Apertiff/avec, Fisk, Skalldyr