

Christmann & Kauffmann Cuvée No. 103 Brut Nature Sekt

Musserende vin / Tyskland / Sekt

Produsent: Christmann & Kauffmann

Land: Tyskland

Distrikt: Sekt

Område: -

Drue: 100% riesling

Veil. pris horeca: 391.95 eks. mva.

Pris Vinmonopolet: 499.9,-

SAP nr. : 9088704

Vinmonopol nr. : 17044101

Innhold:

Syre:7.5

Sukker:0,2

Alkohol:11,5 %



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

Manuell innhøstning fra vinmarker i Gimmeldingen og Königsbach med øst-syd-øst-eksponering. Vinrankene er mellom 15-35 år gamle og jordsmonnet er rik på kalkstein samt inneholder en del sandstein. Gjæringen skjer spontant og uten tilsatt gjær i delvis fat (75%) og resterende på ståltanker (25%). Vinen modnes 32 mnd på bunnfallet. Degorgement i november 2023. Ingen dosage, så klassifisert som en Brut Nature. Produseres etter biodynamiske prinsipper og blir klassifisert Respect fra 2022 årgangen.

Smaksbeskrivelse

Lys strågul. Duft av sitrus, grønne epler, brøddeig. Mineralsk med frisk syre, preg av moden frukt og sitrus. Kremet. God lengde.

Passer til

Aperitif/avec, Fisk, Skaldyr