FLAATEN

ETABL. 1893

Bygdøy Allé 23
0262
Oslo, Norway

Tlf:+47 23 20 32 00
info@flaatenvin.no
www.flaatenvin.no

FLAATEN

ETABL.1893

Christmann & Kauffmann Cuvée No. 204 Sekt Brut Nature

Musserende vin / Tyskland / Sekt

SPONTANFERMENTERT

Produsent: Christmann & Kauffmann
Årgang: 2021
Land: Tyskland
Distrikt: Sekt
Område: -
Drue: 40% spätburgunder, 30% chardonnay, 30% weissburgunder

Veil. pris horeca: 399.95 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 529.9,-
EDP nr. : 6698609
SAP nr. : 9093701
Vinmonopol nr. : 19135101

Innhold:
Syre:7.3
Sukker:0,8
Alkohol:12 %

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.

Mer om vinen

Druene til denne Sekten (Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Blanc) kommer fra vinmarker i Gimmeldingen og Königsbach, med øst- og sørøstvendte eksponeringer. Vinrankene, plantet mellom 1987 og 2018, vokser i jordsmonn bestående av tertiær kalkholdig mergel og farget sandstein, som danner grunnlaget for en vin med friskhet, mineralitet og dybde.

Vinifikasjon

En blanding av Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Blanc, hvor druene ble høstet for hånd mellom 13. og 22. september 2021. Basevinene gjennomgikk spontan gjæring i trefat, noe som gjorde at fruktens og vinmarkenes karakter kan uttrykkes med presisjon og autentisitet. Etter tapping i mai 2022 modnet vinen på bunnfallet i 31 måneder før degorgering i november 2024. Vinen er tappet som Brut Nature uten dosage, og representerer en ren fremstilling av sitt opphav – med eleganse, kompleksitet og en raffinert balanse mellom friskhet, struktur og tekstur.

Smaksbeskrivelse

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

Passer til

Aperitiff/avec, Fisk, Skalldyr