

WEIN WEINGUT

Crémant Adrians Weingut

Jahrgang	2020
Trauben	Pinot Noir
Herkunft	Schenkenbergertal, Aargau, Schweiz
Bewirtschaftung	biodynamisch, Demeter
Mazeration	nein
Gärung	spontan
Ausbau	Barrique, 2. Gärung in der Flasche und 2 Jahre Hefelager 2. Gärung in der Flasche und 2 Jahre Hefelager (handgerüttelt)
	Extra Brut
Weinstil	Schaumwein



WEIN

Wir lieben Schaumwein, wenn er nach Brotkruste riecht, danach Nashi Birne und Aprikose, ganz zart. Voller & fruchtiger Körper mit feinmaschiger Perlage und charmanter Säurebau, genauso elegant soll ein Crémant sein!

Méthode Traditionelle / traditionelle Flaschengärung

Bei dieser Schaumweinherstellung wird Wein mit Zugabe von Zucker und Hefen in Flaschen gefüllt und verschlossen. Die Hefen vergären den zugefügten Zucker und es entsteht Kohlensäure, welche im Wein eingeschlossen bleibt. Der Schaumwein lagert danach auf der Hefe für mehrere Monate/Jahre und entwickelt dabei die typischen Aromen (Brioche, Nuss). Danach werden sie degoriert (Hefe-Depot entfernt) und die Flaschen mit einem Zucker-Weingesmisch (Dosage) aufgefüllt.

WEINGUT

Die Reben von Adrian liegen am hinteren Ende des Schenkenbergertals, idyllisch eingebettet in die Hügellandschaft der ersten Jurabank. Die meisten Anlagen stammen von seinem Großvater. Viele Jahre hat seine Cousine die Flächen bewirtschaftet. 2016 erfüllte sich Adrian den Traum vom eigenen Weingut und stellte in diesem Zug alles auf biodynamische Bewirtschaftung um. Die Reben strotzen vor Vitalität, die Mischbegrünung zwischen den Rebzeilen ist so schön vielfältig, und die kleinen Schäfchen darin machen den Eindruck einer intakten Landwirtschaft perfekt. Im Keller wird spontan vergoren und lange auf der Hefe gelagert. Filtriert wird, wenn überhaupt, nur grob, und die Schwefelgaben bewegen sich zwischen 20 und 50 mg/l. Das Ergebnis sind spannungsgeladene, klare Weine, die durch ihre zurückhaltende Art perfekt den Alltag begleiten. Sein Crémant aus Pinot-Trauben liegt zwei Jahre auf der Hefe und zählt für uns zu den großen Schaumweinen der Schweiz.

Bewirtschaftung: biodynamisch, D

Fläche: 4 ha

Ø Regen: 1255ml

Ø Temperatur: 9,6°

Böden: Muschelkalk

Topographie: 500müM

Klima: kontinental

Weinstil: klassisch

hügelig, steil

BLUME WEIN
www.blume-wein.ch

BLUME WEIN