

Geldermann Brut Jahrgang 2017

Geldermann Privatsektkellerei, Breisach am Rhein



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Noir, Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch gebackene Brioche, Aromen von weißem Pfirsich, Jasmin und kandierter Orangenschale, brut
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	Perfekter Begleiter zu edlen Kalbs- Geflügel- oder Lachsgerichten.
Dosage:	11 g/l

Charakteristik

Intensität und Leichtigkeit verbünden sich zu einem verführerischen Zusammenspiel. Frisch gebackene Brioche verschmilzt mit Aromen von weißem Pfirsich, Jasmin und kandierter Orangenschale.

Golden strahlend, mit fein prickelnder Perlage, gibt der Geldermann Jahrgangssekt 2017 glanzvollen Momenten den perfekten Schliff. Seine Eleganz und Cremigkeit sind Zeugen dafür, dass dieser Sekt nach höchster Handwerkskunst in traditioneller Flaschengärung bereitet wurde.

Ausbau

Sein besonderes Geheimnis liegt in den von Chef de Cave Marc Gauchey persönlich selektierten Weinen, aus den Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir, sowie im einzigartigen Charakter des Jahrgangs.

Nach höchster Handwerkskunst in traditioneller Flaschengärung hergestellt, darf sich der Rosé drei Jahre Reifezeit in der Flasche nehmen, um seine einzigartige Persönlichkeit zu entwickeln und dem Jahrgang 2017 Ausdruck zu verleihen.

Die Sektkellerei

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Sektkultur. Fasziniert von der französischen Landschaft und Lebensart gründen William Deutz und Peter Geldermann in dem Städtchen Aÿ die Kellerei Deutz & Geldermann. Im Jahre 1925 findet Deutz & Geldermann seinen endgültigen Standort im badischen Breisach, an dem nach der Teilung des Unternehmens 1995 die Sektkellerei Geldermann bleibt, da der über 600 Jahre alte Keller unter dem Breisacher Münsterberg, der optimale Bedingungen für die Sektreife bietet.

www.geldermann.de



Geldermann
WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

