

EIN TIEFER SCHLUCK AUS  
DER  
SCHWÄBISCHEN  
SEELE.

GROSSE CUVÉE

2

<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Sekt
<b>Geschmacksrichtung</b>	extra brut
<b>Alkohol</b>	12 % vol.
<b>Versektung</b>	traditionelle Flaschengärung
<b>Jahrgang</b>	2008

**Charakter**

Dieser Jahrgangssekt in typischer Champagner-Manier besteht aus 93% Pinot Noir und 7% Pinot Blanc und reifte 5 Jahr lang in der Sektflasche auf der Hefe. Er duftet nach Brioche, Birne, Apfel, Walnuss, Vanille und Zitronenzeste. Am Gaumen präsentiert er sich kernig mit einer Perlage, die den ganzen Mund ausfüllt und lang anhält. Das Entwicklungspotential dieses Sektes auf der Flasche ist immens, seine Mundfülle und Opulenz wird mit den Jahren weiter zunehmen.

**Entstehungsgeschichte**

Die GROSSE CUVÉE stellt die qualitative Spitze des Gemeinschaftsprojekts der Weingüter Aldinger in Fellbach und Wöhrwag in Untertürkheim dar, in dem die gegenseitige Erfahrung und Beziehung genutzt wird, um gemeinsam Sekte der höchsten Qualitäten zu erzeugen. Viele Proben und eine mehrjährige Suche nach den geeigneten Sorten und Weinbergen gingen voraus. Mit Volker Raumland wurde der wohl erfahrenste Sektmacher engagiert, der mit seiner Weitsicht die Vision der zwei Winzer umsetzt.

**Empfehlung als**

als Essensbegleiter, wie z.B. Austern und Meeresfrüchten oder als prickelnde Untermauerung zu einem Empfang bei feierlichen Anlässen, sowie einfach, um sich etwas Gutes zu gönnen.

**Trinktemperatur** 6 – 8° C

