

## Geldermann Brut Jahrgang 2016

*Geldermann Privatsektkellerei, Breisach am Rhein*



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pinot Noir, Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	feinperlig, klare goldene Farbe, dezente Frische
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu edlen Kalbs- Geflügel- oder Lachsgerichten
Dosage:	9 g/l
Verfügbare Formate:	0,75l
Artikel-Nr.:	14 04 05

### Charakteristik

Golden strahlend, mit fein prickelnder Perlage, gibt der Geldermann Jahrgangssekt 2016 glanzvollen Momenten den perfekten Schliff. Seine Eleganz und Cremigkeit sind Zeugen dafür, dass dieser Sekt nach höchster Handwerkskunst in traditioneller Flaschengärung bereitet wurde. Intensität und Leichtigkeit verbünden sich zu einem verführerischen Zusammenspiel. Frischgebackener Brioche verschmilzt mit duftigem Apfel-Birnenkompott und reifen Aprikosen und Pfirsichen

### Ausbau

Für die Verwandlung in einen Geldermann Sekt durchlaufen die ausgewählten Grundweine die Flaschengärung nach traditioneller Art, Schritt für Schritt und mit der Sorgfalt, die für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis notwendig ist. Die nach Rezept erstellte Cuvée wird in einzelne Flaschen gefüllt und dann mit der Fülldosage versehen.

Tief in den kilometerlangen Kellern des Breisacher Schlossbergs und bei einer optimalen Lagertemperatur von 13 Grad Celsius reifen die Jahrgangs-Cuvéés traditionell mindestens drei Jahre auf der Hefe.

### 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](http://www.geldermann.de)

