

Geldermann Grand Brut

Geldermann Privatsektkellerei, Breisach am Rhein



Kategorie:	Schaumwein
Rebsorte:	Pineau Loire, Chardonnay, Pinot Noir
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	feinperlig, klare goldene Farbe, ausgewogen, rund
Alkohol:	12,0 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu frischen Austern, Lachs, Perlhuhnbrust
Dosage:	10 g/l
Verfügbare Formate:	0,2l / 0,75l / 1,5l / 3,0l
Artikel-Nr.:	14 34 05 / 14 36 01 / 14 37 01

Charakteristik

Dezente Aromen von Aprikosen und Mirabellen gehen in unserem Geldermann Grand Brut ein feingliedriges Spiel mit seiner verführerisch prickelnden Perlage ein – vollendete Eleganz paart sich mit geschliffener Individualität. So haucht Zitrusfrische hinüber zu einer harmonischen Dichte und einer Idee von Brotkruste, die von der langen Reife und der Herstellung nach höchster Handwerkskunst in traditioneller Flaschengärung zeugt.

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 Münsterbergs und bei einer optimalen Lagertemperatur von 13 Grad Celsius reifen die Cuvées aus der „Les Grands“-Linie traditionell zwei Jahre.

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

