

*Jahrgang 2018*

SOMNUS

BRUT NATURE

## AUSBAU

Benannt nach dem römischen Gott des Schlafes, durfte dieser Sekt für 80 Monate auf der Hefe ruhen. Erst dann haben wir ihn als “zero dosage”, also ohne Zugabe von Schwefel und Zucker, degorgiert.

Das Grundcuvée setzt sich aus unseren beiden Fokusrebsorten Weißburgunder und Spätburgunder zusammen und wurde in Tonneaux mit eigenen Hefen aus Weinberg und Keller vergoren.

In einer Zeit, in der alles immer schneller zu werden scheint, erinnert uns dieser Sekt daran, dass Besonderes mit viel Geduld und Ruhe entsteht.

## WEINBERG

Die Trauben für diesen Sekt sind auf unseren besten Kalksteinböden an der Weinstraße gewachsen und wurden schonend mit selektiver Handlese in kleine Boxen gelesen.

## SENSORIK

Dieser Sekt zeichnet sich durch seine Komplexität und Tiefe aus. Das lange Hefelager von über sechs Jahren kommt in seiner Aromatik mit Noten von Brioche und nussigen Anklängen zum Ausdruck. Ein Sekt, der die Zeit in sich trägt und vielleicht auch gerade deshalb zu ganz besonderen Momenten im Leben passt.

