



Monfort Pinot Brut Sekt

Produzent	Klostermühle Odernheim
Land/Gebiet	Deutschland/Nahe
Appellation	Nahe
Jahrgang	2015
Produkt	Schaumweine
Traubensorte(n)	Spätburgunder (100%)
Ausbau	24 monatiges Hefelager auf der Flasche (Okt. 2015 bis Okt. 2017)
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	7.4 g/l
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt trinkbereit bis innert drei Jahren
Inhalt	75 cl

Die Lage Montfort, über fünf Hektar in Alleinbesitz des Weingutes Klostermühle Odernheim, steht für Möglichkeit und Anspruch des Burgunders von der Nahe. Der Name «Montfort» erklärt sich durch das Adelsgeschlecht der Familie Boos von Waldeck und Montfort. Die Lage nach Süden ausgerichtet gehört teilweise zu den steilsten Rebbergen in der Welt, der Boden ist durch Tonschiefer über vulkanischem Untergrund geprägt. Durch den Boden und das Kleinklima bieten sich hier ideale Voraussetzungen für grosse Burgunder, die das Weingut sowohl mit Pinot Noir (Spätburgunder), einem Jahrgangssekt, als auch den weissen Varianten Chardonnay, Weiss- und Grauburgunder pflegt.

Nicht nur die «Frankfurter Allgemeine», auch der «Feinschmecker» und der Weinführer von Gault & Millau zählen in ihren Bewertungen den Montfort Pinot Brut zu den besten Sekten aus Deutschland. Er ist ein echter Blanc de Noirs, also ein weiss gekelterter Sekt aus Spätburgunder-Trauben. Cremig, mit delikater Frucht und sanfter Säure kommt er daher. Die ausgeprägte Brioche-Note lässt durchaus an Champagner denken. So viel Kraft und Ausdruck ist der Kunstfertigkeit des Kellermeisters Thomas Zenz zu verdanken. Einmalig zu diesem Preis.