

RESERVE 92 'nature'

peter lauer . ayl

Crémant
Méthode Champenoise

vintage 1992
disgorged in 2016

zero dosage – **brut nature**

An der Saar ist die Sektherstellung nach dem klassischen Champagnerverfahren eine über einhundert Jahre alte Tradition.

Hierbei reifen unsere Rieslingsekte im Anschluss an die Flaschengärung ca. 14-18 Monate. Weit länger noch lagern unsere Reserve-Crémants – das sind hochwertige Jahrgangssekte mit Jahrzehnten Reifelager. Sie bleiben mehrere Decaden in der Flasche in Kontakt mit ihrer Hefe.

Während dieser Zeit entwickelt sich eine intensive und edle Aromatik nach etherischen Gewürzen, Salzen, Nüssen und Trockenfrüchten, die jeden Champagnerfan begeistert.

Das Mousseux wird noch feiner und die Perlage im Glas gewinnt an Brillanz.



Eine solche Reifelagerung auf der Hefe hat eine besondere Wirkung:

Die seit Jahrzehnten lagernden Flaschen altern nicht, da die im Inneren befindliche Hefe den Sekt vor Oxidation schützen.

Die Hefe wird erst kurz vor dem Verkauf entfernt. Diesen Zeitpunkt des so genannten „Degorgierens“ geben wir neben dem Jahrgang auf dem Etikett mit an.

Die kräftigen Noten von Meersalz und Küstenluft, Lakritz und Walnüssen bieten

Ihnen besonders in Kombination mit Seeigel oder kräftiger Charcuterie wie Patés, feinen Schinken, Terrinen und gerne auch fetteren Wurstspezialitäten ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. (Geräuchertes wird nicht empfohlen.)

Am Gaumen strahlt die Reserve 92 mit seinem fast kristallinen Charakter eine unvorstellbare Jugendlichkeit und sinnlichen Purismus aus.

Verwenden Sie statt der klassischen Flûte gerne große Rotweingläser und geben Sie ihm Zeit zu atmen, denn bis zu 20 min. entwickelt sich die Blume im Glas durch Zufuhr des Jahrzehnte ausgesperrten Sauertoffs und beschert Ihnen changierende aromatische Eindrücke.

