



## CUVÉE CLARA SEKT

### INFORMATION

REBSORTEN	Chardonnay, Pinot Noir & Riesling
AUSBAU	Grundweine wurden spontan, im moseltypischen "Fuderfass" vergoren, traditionelle Flaschengärung, 20 Monate Hefelager
TRINKTEMPERATUR	max. 6°C
RESTZUCKER	8 gr. (Brut)
ALKOHOL	12,5 % VOL.

### DER SEKT

Handwerklich erzeugter Deutscher Sekt von Winzern und Weingütern erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Weinliebhaber nicht nur in Deutschland haben die Wertigkeit feiner Sekte aus Deutschland erkannt und stellen fest, dass diese dem „Platzhirschen“ Champagner in nichts nachstehen.

2018 haben wir uns entschieden eine Cuvée auf die Flasche zu bringen, die tatsächlich in die Champagner Richtung geht, aber dennoch ihrer Herkunft, der Mosel, treu bleibt. Diese edle und anspruchsvolle Cuvée heißt „Cuvée Clara“. Benannt wurde sie nach der Tochter von Nik und Daniela Weis.

Es handelt sich hierbei fast um eine klassische Champagner Cuvée aus Chardonnay und Pinot Noir. Allerdings kommt für den "Mosel Touch" noch ein ordentlicher Schuß Riesling mit ins Spiel, der Frische, Spritzigkeit und Eleganz wegen aber auch weil es eben Mosel ist.

Diese Kombination dreier Rebsorten macht diesen Sekt so ungewöhnlich wie auch aufregend. Die Grundweine wurden spontan vergoren und reiften im Mosel typischen 1.000 Liter „Fuder“ Fass. Cuvée Clara ist nach der Methode der traditionellen Flaschengärung erzeugt, bei der die Flaschen von Hand abgerüttelt werden. Die gleiche Methode wie in der Champagne. Dies darf und soll auch so sein, denn Nik und Daniela Weis verbindet sehr viel mit der Champagne. Es besteht in 4. Generation eine Freundschaft mit der Familie Gonet vom kleinen aber feinen Champagner Haus „Philippe Gonet.“ Außerdem besteht zwischen den Heimatorten der Familien Leiwien und Le Mesnil-sûr Oger eine Gemeinde-Partnerschaft, die schon Hermann Weis, der Vater von Nik Weis intensiv gepflegt hat.

Nach 20 Monaten auf der Hefe wird unser Sekt „Cuvée Clara“ degorgiert, das heißt von der Hefe genommen und mit der Geschmacksrichtung Brut auf den Markt gebracht. Dieser Sekt hat helle, goldgelbe Reflexe. Das Mousseux, also das Schäumen, ist seidig fein. Im Geschmack zeichnet er sich sowohl durch eine feine Frucht aber auch durch eine herzhaft Mineralität und Würze aus, gepaart mit Nuancen von frischem Gebäck. Der Sekt hat einen langen Nachhall, lässt aber dennoch Raum für den nächsten Schluck.

