2018 Sekt ULTRA PINOT brut nature - BIO

APFELSCHALE – STACHELBEERE – BRIOCHE

Der Titan: Mit seiner muskulösen Statur und seinen breiten Schultern bringt der Ultra brut nature viel Gewicht auf die Waage. Gewicht, das er mit dichtgewobenen Aromen von Apfelschalen bis Stachelbeeren, aber euch etwas roter Frucht und Cremigkeit aufwiegt. Ergänzt durch die Würze der Hefe, auf der er so lange wie kein anderer BARTH-Sekt liegen darf, und belebt von langer, feiner Perlage eine filigran-feste Wucht im Glas.

Der ULTRA brut nature ist eines der Sekt-Flaggschiffe des Weinguts. Bereits 1995 wurde der ULTRA PINOT vom Gault&Millau Weinguide zum Sekt des Jahres gekürt. Über 60 Monate liegt der in traditioneller Flaschengärung bereitete Sekt auf der Hefe, bis er handgerüttelt und degorgiert wird – dosiert wird er nicht. Dieses lange Hefelager gibt ihm Fülle, eine fein hefige Würze und phenolische Kontur – mehr Hefe lässt Barth in keinem anderen seiner Sekte zu. Der Grundwein, ein Blanc de Noir aus Spätburgunder wurde im großen Holz ausgebaut, um ihm zusätzliche Fülle und Gewicht zu geben. 100% ökologisch und vegan.



BEGLEITUNG

Mit seiner Kraft und Intensität weiß der ULTRA brut nature auch ausdrucksstarke Gerichte zu nehmen – Vitello Tonnato etwa, welches er schön erfrischt und den Gaumen klärt, aber auch Saltimbocca oder ein Cordon Bleu.

FAKTEN

Rebsorte:	Pinot	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.GUTSSEKT	Säure:	5g/l
Weinlage:		Restsüße:	1,40g/l
Bodenart:	Lösslehm	Alkohol:	12,00% Vol.
		Trinktemp.:	6-8°C

WEINGUT

Beim Thema Sekt ist Winzer Mark Barth Überzeugungstäter – in der Branche gilt er als Pionier des Riesling Lagensekts. „Ich will die Rebsorte pur zeigen und sie mit der Machart der traditionellen Flaschengärung noch unterstützen. Das lange Hefelager gibt dem Sekt Kontur, Cremigkeit und seinen individuellen Charakter“, sagt er. Für Barth bedeutet das, bereits den Grundweinen eine entsprechende Ausdrucksstärke zu verleihen. Ökologischer Anbau und schonende Lese sind dabei so selbstverständlich wie die Selektion der Trauben, die sanfte Ganztraubenpressung und viel Handarbeit – rund 55-mal wird eine Flasche Sekt angefasst, bevor sie in den Verkauf geht.