

9. Triumvirat – Grande Cuvée Brut

Region	Rheinhessen
Erzeuger	Sekthaus Raumlund – Rheinhessen
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	DRH040409

Abenteuer pur! Oder: Germany's best Sekt überhaupt.

Punktgleich 2. Platz Pinot-Cuvées: „Verführerisches Bouquet, charmante Frucht, erfrischend spielerisch, ausfüllend, aber nicht massiv, ein leichtgewichtiger Charakter-Sekt, langer, sehr eleganter Nachhall. Einfach mal so geniessen.“ (VINUM) Nein, diese klassische Champagner-Cuvée aus Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier ist kein französischer Jahrgangs-Champagner. Das ist deutscher Sekt vom Allerfeinsten. Mit seinem Sektklassiker „Triumvirat“ im Stil eines veritablen Jahrgangs-Champagners hat Raumlund quasi schon ein Abonnement auf einen Spitzenplatz im Wettbewerb „Sekt des Jahres“. Wunderbare Aromen von warmem Brot, von feiner Hefe und zarte Limettentöne zeigt das „9. Triumvirat Grande Cuvée Brut 2009“ von Volker Raumlund in der Nase. Und setzt sich im Mund genau so fort. Mit einer Trockenheit die überwältigend ist, mit einer Herbheit die so elegant wie faszinierend ist. Auf der Zunge knochentrocken, hefig, richtig erdig. Ein Sekt für Cowboys und andere Abenteuerer. Die Frucht so gut versteckt, dass man genau hinhören muss um sie zu finden. Dann aber zeigt sich eine reife Birne, die ein paar Limettenspritzer abbekommen hat. Ganz weit hinten, ganz leise, aber doch vorhanden. Der Rest ist Mundgefühl auf die Spitze getrieben. Kalkig und erdig am Gaumen, herb, griffig, zupackend, eindrucksvoll. Erst mit Luft wird dieser Solitär "zitroniger". Dann taut er auf und plötzlich steht ein Sekt im Glas der als Pirat in einer Blindverkostung französischer Champagner garantiert unentdeckt bliebe. Für mich persönlich der beste deutsche Sekt. Und das sage ich als totaler



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	18 mg/l
Restzucker	5.5 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	64 mg/l
Gesamtsäure	7.1 g/l	Analysedatum	k.A.

