



BRUT 746 FLAS

746  
ROUTE  
DU  
BRUT

# 746

## ROUTE DU BRUT

### Die Geschichte

Die Idee zu diesem Projekt entstand im Sommer 2015. Fünf Winzer, welche sich vom Oenologiestudium kannten, entschlossen sich während eines Weinurlaubs in Beaune, zusammen einen einzigartigen Sekt herzustellen. Eine kompromisslose Cuvée aus **Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier**, ganz nach dem großen Vorbild der Champagne sollte es werden. Durch die verschiedene Herkunft der fünf Freunde kommen unterschiedlichste Bodenstrukturen, Klimabedingungen und Reifeentwicklungen zusammen.

Die Besonderheit: Nach langem Abwägen der verschiedenen Reifeparameter werden die **Trauben alle am gleichen Tag geerntet**. Jeder bringt seine Trauben an den jeweils nächsten Ort der Lieferkette. Von Vorarlberg/Österreich über Baden und Württemberg, die Pfalz bis an die südliche Mosel – **746 Kilometer**. Am Zielort werden die Trauben schonend als Ganzes gepresst, dann findet in Barriquefässern die Gärung und Lagerung statt. Nach der Abfüllung in die Sektflasche im Frühjahr folgen die zweite Gärung und eine mindestens **vierjährige Hefelagerung**. Nach dieser traditionellen Flaschengärung wird der Sekt ohne Dosage degorgiert.

746 Route du brut – eine einzigartige Herstellung eines exklusiven Produkts.

5 Freunde | 4 Regionen | 3 Rebsorten | 2 Länder | 1 Sekt | 0 Dosage

### 2016er 746 Route du Brut

#### **18|09|2016 Handlese**

50% Pinot Noir (2x Baden, Mosel)

33% Chardonnay (Vorarlberg, Baden)

17% Pinot Meunier (Pfalz)

Ganztraubenpressung mit 50% Saftausbeute

700 Liter spontan vergoren in Barrique-Fässern

Biologischer Säureabbau nach alkoholischer Gärung im Barrique.

#### **13|04|2017 Abfüllung auf Sektflasche**

Zweite Gärung nach der Méthode traditionnelle

50 Monate Hefelager auf der Flasche

#### **22|06|2021 Degorgement**

"Zero Dosage" mit 0 g/l Restzucker