



Eine innige Verbindung: aus Mitschülern wurden Berufskollegen und aus der Freundschaft wurde eine Beziehung für's Leben. Eine leidenschaftliche Winzerin und Rebenflüsterin und ein passionierter Winzer und Weinzauberer hatten einen gemeinsamen Traum:

***Einmal im Leben*** einen ganz besonderen Sekt zusammen zu machen.

Die Trauben sollten aus den von Doris gepflegten Weinbergen um Dackenheim geerntet werden.

Pinot Meunier steht da, ganz kühl am Rande des Golfplatzes, eine sehr alte (vor 1980 gepflanzt) Rebanlage in großartiger Balance.

Chardonnay aus einer Teilparzelle in einer ebenso kühlen, feuchten Talsohle, stets mit schöner Säure gesegnet.

Der Pinot Noir wurde aus einem 1983 gepflanzten Weinberg geerntet, immer ein Garant für Grip und Struktur.

2017 begannen wir, unseren gemeinsamen Traum zu verwirklichen!

Geerntet und selektiert wurde immer mit der nettesten und motiviertesten Handlese-Crew aus Familie, Freunden, Einheimischen und Kunden, die sich mit bewundernswerter Geduld nun schon seit Jahren auf diesen besonderen Sekt mit uns freuen!

In kleinen Boxen wurden die Trauben mit Traktor und VW-Bus in Jürgens Weingut nach Wachenheim transportiert und dort schonend als ganze Trauben über mehrere Stunden sanft gepresst.

Der Most wurde jeweils hälftig in einem 500l-Tonneau und einem 500l Edelstahltank vergoren, wobei die Idee dabei über die Jahre experimenteller und individueller weiterentwickelt wurde.

Über die Jahre...? Ja, aus ***Einmal im Leben*** wurden insgesamt sechs Sektjahrgänge: High-End-Genuss, aber leider: endlich...

Wir starten mit 2017 und 2018, zwei handwerklich-feinste Sekte, von der Wurzel bis zum Glas inspiriert durch internationale Werte und trotzdem beide einzigartig und unverwechselbar!

Der 2017er als exklusiver belebender Aperitif-Sekt mit feinsten Perlage, enormen Prestige, beeindruckender Komplexität und klarer Strahlkraft. Ein individueller Sekt, der sich in seiner Machart, seinem Bukett nach frischem grünen Waldboden und seiner säurefrischen präzisen Aromatik an berühmte Winzerchampagner anlehnt. Subtil und genau der Stil, der uns ausmacht!

Der 2018er mit seiner sanft opulenten Stilistik ist sowohl ein wohltuender Menübegleiter als auch ein Aperitif für diejenigen, die einen rassig erfrischenden, dennoch cremigen und extrem feinperligen Sekt zu schätzen wissen. Das heiße Jahr 2018 mit einer sehr frühen Ernte prägt diesen Jahrgangssekt. Er scheint wärmer vom Typ, bringt feine Frucht und Mousse und ist deshalb zugänglich und faszinierend zugleich. Die minimale Restsüße entstand aus dem langsamen und nicht ganz zu Ende gegangenen Gärprozess in der Flasche.

Noch mehr Informationen über das Weinwerden und den Wandel zum edlen Sekt bekommen Sie auf den Etiketten der einzelnen Jahrgänge.

Wir wünschen prickelnde Stunden beim Genießen, *Doris und Jürgen*