Magnum Pinot Brut Montfort «Monopol Held» 2017

Produzent	Weingut Disibodenberg
Land/Gebiet	Deutschland/Nahe
Appellation	Nahe
Produkt	Grossflaschen Schaumweine
Traubensorte(n)	Spätburgunder (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	22-monatiges Hefelager auf der Flasche (Oktober 2017 bis August 2019)
Alkoholvolumen	12.5%
Restzucker	7.4 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	6 bis 8 Grad
Optimaler Genuss	jetzt trinkbereit bis innert sieben Jahren
Inhalt/Gebinde	1.5 ltr / 6er Kt

Die Lage Montfort, über fünf Hektar in Alleinbesitz des Weingutes Disibodenberg, steht für die Möglichkeit und den Anspruch des Burgunders in der Region Nahe. Nach Süden ausgerichtet, zählt die Lage zu den steilsten Rebbergen in Deutschland. Sie ist durch Tonschiefer über vulkanischem Untergrund geprägt. Durch den Boden und das hier herrschende Klima bieten sich ideale Voraussetzungen für grosse Gewächse, die das Weingut sowohl mit Spätburgunder und Jahrgangssekt als auch mit den weissen Varietäten Chardonnay, Weiss- und Grauburgunder pflegt.

Es muss nicht immer Champagner sein. Auch ausserhalb Frankreichs werden ausgezeichnete Schaumweine produziert, wie dieses Beispiel vom Weingut Disibodenberg an der Nahe belegt. Nicht nur die «Frankfurter Allgemeine», auch das Weinmagazin «Vinum» und der Weinführer von Gault & Millau zählen in ihren Bewertungen den Pinot Brut Montfort «Monopol Held» zu den besten Sekten aus Deutschland. Er ist ein echter Blanc de Noirs, also ein weiss gekelterter Winzersekt aus Spätburgunder-Trauben. Cremig, mit delikater Frucht und sanfter Säure kommt er daher. Die ausgeprägte Brioche-Note lässt durchaus an Champagner denken. So viel Kraft und Ausdruck ist der Kunstfertigkeit des Kellermeisters

Thomas Zenz zu verdanken.