Wiston Brut NV

Erzeuger:	Wiston Estate Winery
Art. Nr.:	607.001
Herkunftsland:	Großbritannien
Region:	Sussex



Weingut / Erzeuger

Die Wiston Estate Winery ist ein wahrer Schatz in der aufstrebenden britischen Weinszene, eingebettet in die atemberaubende Landschaft der South Downs in West Sussex. Seit 1743 in Besitz der Familie Goring, begann das Weingut im Jahr 2006, das Potenzial seiner kalkhaltigen Böden für den Weinbau zu nutzen und hat sich seither einen exzellenten Ruf für die Produktion von Schaumweinen nach der traditionellen Methode erarbeitet.

Die Weine des Wiston Estate, insbesondere in der Produktkategorie Great British Classic Method, werden nach der traditionellen Methode der Flaschengärung hergestellt, die auch für Champagner verwendet wird. Diese Methode verleiht den Weinen ihre feine Perlage und komplexe Aromen. Die Schaumweine, die vor allem aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert werden, zeichnen sich durch Frische, lebendige Säure und bemerkenswerte Tiefe aus. Attribute, die sie zu einigen der besten GBCM des Landes machen. Unbeständiges britisches Klima und ausgezerrte Böden drängen die Reben zu Höchstleistungen und geben den GBCM einen britischen Charme, den man in Champagner vergebens sucht.

Doch die Wiston Estate bietet weit mehr als nur herausragende Schaumweine. Auf über 6.000 Hektar erstreckt sich eine malerische Landschaft, die Besucher zu Wanderungen und Radtouren einlädt. Die alten Wälder, weiten Felder und sanften Hügel bieten atemberaubende Ausblicke und laden zur Erkundung der Natur ein. Für Genießer bietet das Chalk Restaurant auf dem Anwesen kulinarische Köstlichkeiten, die mit lokalen und saisonalen Zutaten zubereitet werden und perfekt zu den hauseigenen Schaumweinen passen.

Das Anwesen ist zudem ein Ort der Entspannung und Kultur. Historische Gebäude, rustikale Übernachtungsmöglichkeiten, wunderschöne Gärten und eine Vielzahl von Veranstaltungen, darunter Weinverkostungen und saisonale Feste, machen die Wiston Estate zu einem Ort der Begegnung. Eine Vielfältigkeit, die es auch in den Tiefen der Schaumweine zu entdecken gilt.

Beschreibung

Mindestens vier Jahre in der Herstellung, obwohl einer der jüngsten Weine, ist der Brut NV eine Liebesarbeit und eine Übung in Geduld.

Die Trauben werden Ende Herbst von Hand geerntet, und die verschiedenen Sorten werden als ganze Trauben separat gepresst. Der Saft wird in Edelstahltanks fermentiert und anschließend für acht Monate auf seiner Hefesatz liegen gelassen, bevor er im Sommer nach der Ernte abgefüllt wird. Bei der Abfüllung wird ein Teil der Reserveweine (die bis ins Jahr 2009 zurückreichen) hinzugefügt, um 20-30% der endgültigen Cuvée auszumachen. Der Wein durchläuft dann eine langsame zweite Gärung in der Flasche und bleibt bei kühlen 9-11°C in den Lagerhallen drei bis fünf Jahre auf seiner Hefe, damit er durch den Prozess der Autolyse reifen und Geschmack sowie Struktur entwickeln kann. Nach mehreren Jahren Reifung werden die Flaschen gerüttelt und degorgiert, mit einer Dosage von 8g/l. (Das Degorgierdatum steht auf dem Rückenetikett).

Farbe:
Rebsorte:
Charakteristik:

	hellgelb
	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
	Aromen von grünen Äpfeln, frisch geschnittenen Zitronen und Sauerteig, begleitet von einem Hauch gerösteter Walnüsse und Aprikosen, am Gaumen zeigt sich das Mousseux fein und strukturiert mit komplexen Noten von Apfelkompott, kalter Butter, kandierter Zitrusschale und röstigen Nuancen, der Abgang ist erfrischend, lang und mineralisch
Ausbau:	
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Alkoholgehalt:	12 % vol.
Restzucker:	6,3 g/l
Gesamtsäure:	8,5 g/l

Gastromische Empfehlungen

Eine Flasche, die man gerne mit Fish&Chips am Strand genießen kann. (In Acht nehmen vor den Möwen)

Stand: 24.11.2026 09:03 Uhr