

1_ Weltklasse aus Württemberg

Aldinger Brut Nature

Für superstraffen, allerfeinsten Winzersekt setzt Matthias Aldinger auf die klassischen Sorten der Champagne: Chardonnay, Pinot Noir und Meunier. »Die Idee war von Anfang an, einen großen Sekt im Champagner-Stil zu produzieren. Initialzündung war mein Sektprojekt während des Studiums. Gleichermaßen hat mich das weiße Gipsgestein unserer Lage ›Untertürkheimer Gips‹ sehr an die Kreideböden der Champagne erinnert«, erzählt Aldinger, der mit Sekt im Jahr 2009 startete, noch vor der »Sektwende« in Deutschland. Hochwertige Sekte waren damals dünn gesät. »Deutsche Sekte hatten für mich oft fruchtige, seifige und bittere Noten. Ich aber liebte schon damals das typische Brioche und die oxidativen Noten von Champagner«, erinnert sich Aldinger. Für den Ausbau der Grundweine verwendet er daher gebrauchte Barrique-Fässer. Die Holzfassreifung sowie die fünf Jahre dauernde Lagerung auf der Flaschenhefe erlauben den knochentrockenen Stil »Brut Nature« – ganz ohne Dosage. Aldinger ist überzeugt, dass mehr Süße seine Sekte zu opulent erscheinen ließe. Brut Nature sei ungeschminkt, spiegle den Jahrgang perfekt wider und gehe auch nur mit einer langen Flaschenreife. Viel Geduld ist also angesagt, und die zahlt sich aus: So feine Perlen bei solcher Straffheit sind in Deutschland selten zu finden – mineralisch-kreidige Finesse, elegante Biskuitnoten, viel Frische und feinstes Mousseux.

VDP-Winzer Aldinger wollte auch beim Sekt von Anfang an alle Register ziehen. So sind sogar die Angaben am Rückenetikett erfreulich präzise. Zum Beispiel: Traubenlese am 18.09.2014; Tirage am 04.05.2015 – an diesem Tag wurde der Wein für seine zweite Gärung in Flaschen gefüllt; Dégorgement am 03.09.2020 – erst nach über fünf Jahren. Beim Degorgieren entfernt man die Hefe, füllt den entstandenen Verlust auf und verschließt die Flaschen mit Korken und Agraffe. Aldingers Brut Nature ist mehrere Jahre lagerfähig!

Weingut Aldinger | Schmerstraße 25, Ecke Lutherstraße | 70734 Fellbach |
Tel. +49/711/581417 | info@weingut-aldinger.de | weingut-aldinger.de | €€€€

