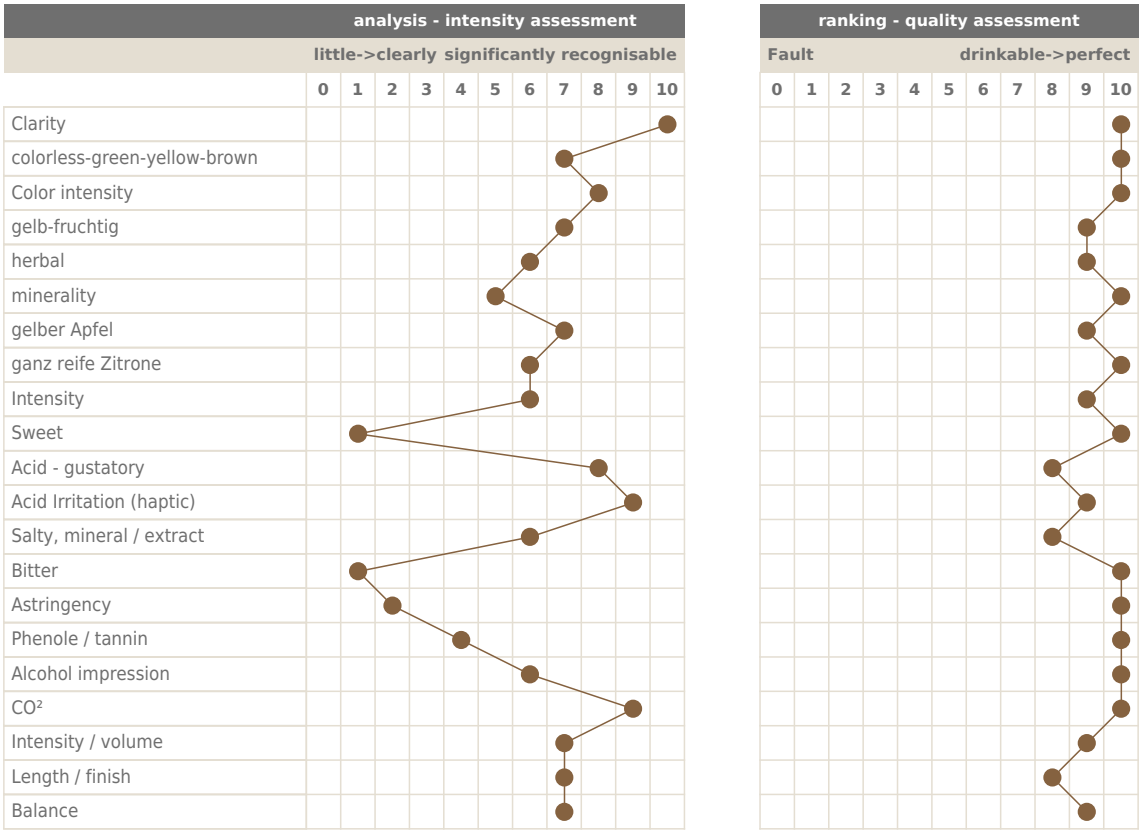
WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2023 - autumn

UNKAPUTTBAR Souvignier Gris Sekt brut nature
Winery: Weingut und Edelbrennerei Gemmrich

rated 13.10.2023

Total points	94	AWARD: GOLD
Category	sparkling wine	
Vintage	2021	
Primary grape / grape varieties	Souvignier gris	
Quality	Jahrgangssekt	
Country - region	Deutschland - Württemberg	
Alcohol in vol.%	12,00	
Residual sugar in g/l	2,00	
Acid in g/l	7,00	
Sulphur free/total in mg/l		
Aged in	Stainless tank	



Summary

stylistics

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
reductive - - - oxidative	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
modern - - - traditionel	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

exaltation

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
little - - - much	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Potential	Status-quo	best-before
2025	2024	2023

WINE SYSTEM
TRUST YOUR SENSES

PIWI WINE AWARD INTERNATIONAL 2023 - autumn

UNKAPUTTBAR Souvignier Gris Sekt brut nature
Winery: Weingut und Edelbrennerei Gemmrich

rated 13.10.2023

Description
Souvignier Gris Sekt – Sekt aus einer PIWI Rebsorte? Ja ganz gena. Sogar ein Sekt „brut nature“. Vermutlich der erste Sekt aus einer PIWI Rebsorte der brut nature auf dem Etikett stehen hat. Wieso machen wir das? Das ist ganz einfach zu erklären. Souvignier Gris ist eine geniale Rebsorte, die schon im Keller und später auch im Glas eine Kraft ausstrahlt. Die Aromen umspielen nicht nur Nase und Gaumen, sondern den gesamten Raum. Deswegen steht für uns schon lange fest, dass wir dieser Rebsorte auch endlich Raum für Neues geben wollen. So eben im Jahr 2021 für unseren ersten PIWI Sekt. – Das Fazit wir als Familie und auch unsere UNKAPUTTBAR Fans sind begeistert. Er wurde wie all unsere Sekte nach der Méthode champenoise hergestellt, das heißt auf der Flasche vergoren und in unseren Weingut von Hand abgerüttelt, natürlich aber auch bereits im Weinberg von Hand selektiert. Danach durfte der Sekt eine knapp 12 monatiges Hefelager genießen, bevor er degorgiert wurde und damit fertig für den Genuss war. Entstanden ist ein kräftiger Sekt, mit einem reichhaltigen Bouquet an Früchten und einer feinen mineralischen Note. Perfekte für den reinen Genuss, aber auch wunderschön in Kombination mit einem unserer feinen Liköre.Was den Sekt zu einem echten Highlight eines jeden Sektempfangs macht.