Griesel & Compagnie

Germania - Hessen - Bensheim



BLANC DE BLANCS BRUT

50% Chardonnay, 50% Pinot Bianco

Zona di produzione: Hessische Bergstrasse
Terreno: granitico
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione spontanea e degradazione acida, 70% in acciaio inox, 10% in barrique e 20% in vasca
Affinamento: affinati in barriques e vasche d'acciaio inox sulle fecce per 10 mesi, poi per 24 mesi in bottiglia
Grado Alcolico: 12% vol

Proprietà / Fondatori Petra & Jürgen Streit / Streit Family & Niko Brandner
Inizio Attività 2013
Vitivinicultura Sostenibile
Ettari 15
Bottiglie prodotte 100.000



Griesel nasce nel 2013 in un'antica cantina tradizionale situata nel centro della piccola città di Bensheim nella Hessische Bergstraße, scavata all'interno di una collina chiamata "Griesel". Niko Brandner, socio e direttore della tenuta, inizia nel 2014 ad acquistare qualche vecchia vigna intorno a Bensheim su terreni ad altissimo potenziale, principalmente granitici: i vigneti qui sono molto piccoli, a volte ripidi e molto diversificati e richiedono un grande lavoro manuale. Niko oggi è aiutato nella gestione da Rachele Crosara, parmense, arrivata in Griesel come enologo itinerante visto che aveva in programma di rimanere per uno stage nella vendemmia 2017. Diventata in primis cantiniera, ora Rachele è decisamente l'anima di Griesel. La raccolta delle uve avviene manualmente e dopo la pressatura dei grappoli interi, la prima fermentazione avviene spontaneamente come per la fermentazione malolattica. La rifermentazione in bottiglia segue rigorosamente il metodo classico, con lunghe soste sui lieviti. La volontà di Niko e del suo team è di produrre spumanti puri e orientati al territorio che puntino al paradosso di essere verticali e complessi allo stesso tempo, rappresentando di fatto la miglior produzione tedesca.