

Griesel & Compagnie

Germania - Hessen - Bensheim



GRIESEL
& COMPAGNIE

Proprietà / Fondatori Petra & Jürgen Streit / Streit Family & Niko Brandner

Inizio Attività 2013

Vitivinicultura Sostenibile

Ettari 15

Bottiglie prodotte 100.000

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



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. 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. L'azienda si concentra su Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Meunier e Riesling e lo stile di vinificazione è a basso intervento, cercando di evitare qualsiasi filtrazione o chiarifica del vino e sia i dosaggi che le quantità di solfiti sono sempre bassissimi. La volontà di Niko e del suo team è di produrre spumanti puri e orientati al territorio che puntino al paradosso di essere leggeri e complessi allo stesso tempo.