

Riesling!

Blanc de Blancs Sekt Brut

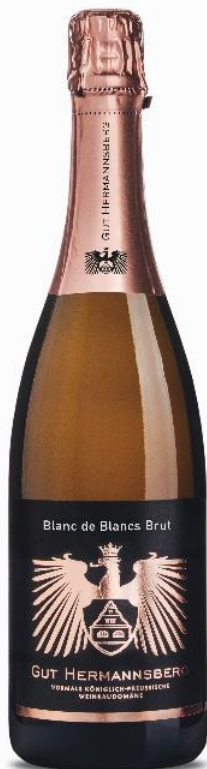
DEUTSCHER SEKT

Unser Blanc de Blanc Brut besteht aus einem Cuvée von Weissburgunder und Chardonnay.

Mit seinen Birnen-, Zitrus- und weißen Blütenaromen ist der Blanc de Blancs Brut gleichzeitig frisch und cremig. Die Säure und feine Perlage umspielen den Gaumen, sind aber bei weitem nicht dominant und vermitteln ein geschmeidiges Mundgefühl.

Unser Blanc de Blancs Brut eignet sich nicht nur für das Trinken mit leichten Sommersalaten sondern auch als charmanter Aperitif und ist der perfekte Begleiter für Feste aller Art!

Weinbereitung: Traditionelle Flaschengärung und mindestens 24 Monaten Hefelager auf der Flasche.



Klassifikation
Deutscher Sekt

Alkohol
12,0 %

Geschmack
Brut

Restzucker
5,1 g/l

Rebsorte
**80 % Weißer Burgunder und
20 % Chardonnay**

Säure
8,0 g/l

Ertrag
65 hl/ha

Trinktemperatur
6 - 8 Grad

Jahrgang
n.V.

Trinkreife
sofort – 2024

Sektherstellung
traditionelle Flaschengärung

Ausbau
Edelstahl