BLANC DE BLANCS

Der erste Jahrgang des Blanc de Blancs Brut Nature ist ein Jahrgangs-Sekt mit traditioneller Flaschengärung. Die Reben wachsen auf rotem und gelbem Sandstein. Die Trauben wurden von Hand gelesen und im 2.500-Liter- Doppelstück spontan vergoren. Flaschengärung und Hefelager verliefen über 24 Monate bevor der Sekt ohne Dosage degorgiert wurde. Nach dem Einschenken wird das schäumende Mousseux des Sektes innerhalb von Sekunden fein. Am Gaumen bietet er eine cremige Textur und zeigt sich mit geschliffener Säure und kreidiger Mineralität. All das bietet die Basis für eine saftige und doch feste weißfleischige und zitrische Frucht, etwas Ingwer, weißen Pfeffer und Blätterteig. Es ist ein intensiver und angenehm druckvoller Blanc de Blancs geworden.



Artikelnummer: 61014
Kategorien: In den Zehn Morgen
Stichworte: angenehm, intensiv

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Ausbau	trocken
Rebsorte Filter	Chardonnay
Rebsorte	Chardonnay
Weintyp	Schaumwein
Alkoholgehalt	12 Vol %
Restzucker	0,1 g / L
Säure	7,5 g / L