



EXPERTISE BLANC DE NOIRS Sekt brut nature – 2016

Artikelnummer:	478
Jahrgang	2016
Rebsorte:	Pinot Meunier
Weinart:	Sekt
Qualitätsstufe:	Deutscher Sekt b.A.
Weinbaugebiet:	Franken
Geschmacksrichtung:	brut nature
Analyse:	Alkohol: 12,0 %vol Säure: 5,80 g/l Restzucker: 0,00 g/l
Flasche:	0,75 L Sektflasche olive mit Naturkork
Bodenart:	Leichter Lössboden und Muschelkalk
Herkunft:	Die Reben wachsen auf ausgewählten, tiefgründigen und humosen Böden mit einer ausgezeichneten Wasserspeicherkapazität. Die Hänge sind alle nach Süd oder Südwest ausgerichtet.
Lesen und Weinbereitung:	Hochreife Trauben der Rebsorte Pinot Meunier werden schonend in kleine Kisten gelesen, um dann möglichst schonend und direkt gepresst zu werden. Nur so erlangen wir diesen reinrassigen Blanc de Noirs Grundwein, welcher im kleinen Holzfass/Barrique ausgebaut wurde. Das lange Hefelager der 2. Gärung von 18 Monaten schenkt uns diesen außergewöhnlichen Sektgenuss.
Charakter:	Ein außergewöhnlicher Sekt Goldene Farbreflexe prägen unseren Blanc de Noirs brut nature und betonen damit seine Herkunft von reifen, dunkelroten Burgundertrauben. Edel und komplex in seiner Struktur, nachhaltig im Geschmack, sehr gehaltvoll und saftig, mit facettenreicher Frucht.
Speiseempfehlung:	Unser Blanc de Noirs brut nature steht in seiner ganzen Art einem tollen Champagner in nichts nach. Ein ganz besonderer Sekt für ebensolche Anlässe.
Allergene:	Sulfite
EAN:	
Flasche - Karton	

