



2020

## BLANC DE BLANCS ET NOIR

Die jungen Chardonnay- und Spätburgunder- Anlagen werden schmeckbar durch die verführerisch gelbfruchtige Aromatik. Zarte konzentrierte Frucht, die an reife Aprikosen erinnert. Die Cremigkeit im Abgang folgt einem hinreißend prickelnden Debüt im Geschmack.

<b>BODEN</b>	Tiefgründige steinige Kalkböden
<b>VINIFIKATION</b>	Im Weingut nach traditionellem Verfahren hergestellt. Flaschengärung, handgerüttelt (méthode champenoise) - 22 Monate Hefelager
<b>GESCHMACK</b>	extra brut
<b>WEINART</b>	Weißwein
<b>KLASSIFIKATION</b>	Sekt & Secco
<b>REBSORTEN</b>	Chardonnay, Spätburgunder
<b>LAGERFÄHIGKEIT</b>	Auf der Hefe kann ein Sekt lange reifen. Nach dem Degorgieren sollte er jedoch in zwei bis drei Jahren getrunken sein.
<b>INHALT</b>	0,75 Liter
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	6 - 8 °C
<b>ANALYSE</b>	A 12 %vol RZ 12 g/l S 5 g/l
<b>ARTIKEL-NR.</b>	SCE



Jetzt bestellen:

