



Blanc de Noir Sekt
Spätburgunder Brut
Traditionelle Flaschengärung

Sehr intensiver Sekt mit viel Grip bei wenig Alkohol. Viel reife Frucht und spannende würzige Noten mit einem Hauch von gebrannten Mandeln im Nachhall.

Lage: Mittelhaardt Deutsche Weinstraße / Pfalz

Weinbeschreibung: Intensive rotgoldene Farbe mit kleinen zarten Bläschen.

Kräftiger Duft mit deutlichen Hefenoten und reifer Frucht von eingemachten Birnen, etwas Bratapfel und Sanddorn. Dazu gesellen sich zarte Noten von weißem Pfeffer und Quittengelee mit einem Hauch von würzigem Thymian.

Im Mund mit intensiver Perlage und gut eingebundener Säure, die perfekt mit der zarten Restsüße harmoniert. Am Gaumen leicht herbe Birnen mit etwas süßem Apfel und einem Hauch von karamellisierten Mandeln im Nachhall.

Essensempfehlung:

Toller Begleiter zu würzigem Fingerfood oder Sushi, aber auch perfekt für herbstliche Fleischgerichte mit Kastanien; Kraut und Knödeln. Mein Tipp: einfach mal zur Gans als Alternative zum Rotwein!

Alkohol: 11,5 Vol% | Restzucker: 0,5 g/l | Säure: 7,3 g/l | Preis pro Liter: € 25,33