



Blanc de Noir brut

Eleganz, Präzision und kompromisslose Qualität – dafür stehen unsere Weine. Denn als deutsch-französische Grenzgänger vereinen wir das Beste aus zwei Kulturen. Das ist das Credo unserer Familie seit 1961. Reine Handlese von nur gesundem Traubengut, klassische Flaschengärung, Lagerung von mindestens einem Jahr und ein aufwendiges Abtrennen der Hefe durch Rütteln der Flaschen sind strikte Kriterien für diesen Crémant.

Der Blanc de Noir Sekt besteht aus zwei Pinot Trauben, die dem Winzersekt seine elegante Farbe verleihen. In der Nase begeistern zarte Aromen von Himbeere und dunklen Waldfrüchten, gepaart mit feinsten Hefenoten von der Lagerung auf der Hefe. Nach dem ersten Schluck zeigt sich der Sekt würzig, frisch mit perfekter Harmonie zwischen Lebhaftigkeit und Reife.

JAHRGANG	2019
REBSORTE	Spätburgunder & Schwarzriesling
GESCHMACKSRICHTUNG	Brut
KLASSIFIKATION	Sekt
LAGE & HERKUNFT	50 % Deutschland 50 % Frankreich
VERARBEITUNG	Vergärung teils im Holzfass, Mind. 9 monatige Hefelagerung, Mind. 19 monatige Flaschenlagerung
SPEISEEMPFEHLUNG	Als festlicher Auftakt oder als Aperitif zu leichten Vorspeisen und Salaten.
TRINKTEMPERATUR	10 - 12 °C
ANALYSE	Alk. / Vol.: 12,5 % Säure: 7,7 g/l Zucker: 8,5 g/l

