

Riesling!

Blanc de Blancs Brut

DEUTSCHER SEKT

Die Trauben unseres Blanc de Blancs stammen aus verschiedenen Weinbergen. Die rebsortenreinen Weine werden vor der Abfüllung miteinander cuvétiert, um so die jeweiligen Stärken herauszuarbeiten. Es werden nur Trauben aus eigenen Weinbergen, die zu 100% aus Großen Lagen kommen, verwendet.

Zarter Duft nach Aprikose, Birne und weißen Blüten - leicht beschwingt, duftig und mit toller Eleganz so präsentiert sich dieser Neuzugang. Am Gaumen bezaubert der Blanc de Blancs durch eine cremige Textur und intensiver, feiner Fruchtaromatik nach Aprikose und Pfirsich. Der Geschmack ist langanhaltend und erfrischend. Eine schöne Perlage sorgt für Trinkvergnügen.

Genießen Sie diesen außergewöhnlichen Sekt gut gekühlt, solo als Aperitif oder kombinieren Sie ihn mit leichter Sommerküche oder frischen Salaten mit cremigem Dressing.

Boden: Melaphyr, vulkanisches Eruptivgestein, von eingebrachtem Carbonschiefer überdeckt - auf den südorientierten Terrassen hängen die Trauben bis sie perfekt ausgereift sind. Die Mineralität erhalten sie von den steinigen, kargen Böden der Schlossböckelheimer Kupfergrube. Bedingt durch das spezielle Kleinklima auf den Schotterböden der Kertz wachsen hier außergewöhnliche Trauben. So vielschichtig die Böden, so interessant ist der Wein, der daraus hervorgeht.



Klassifikation Deutscher Sekt	Alkohol 11,5 %
Geschmack Brut	Restzucker 6,9 g/l
Rebsorte Weißer Burgunder, Chardonnay	Trinktemperatur 6-8 Grad
Ausrichtung der Lage Süden, Süd-West	Trinkreife 2018 – 2021
Neigung Steillage	
Boden Melaphyr, Carbonschiefer Lemberg-Porphyr	
Ausbau Edelstahl, traditionelle Flaschengärung	