



## 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.

**BODEN** Tiefgründige steinige Kalkböden

**VINIFIKATION** Im Weingut nach traditionellem Verfahren hergestellt. Flaschengärung, handgerüttelt (méthode champenoise) - 22 Monate Hefelager

**GESCHMACK** extra brut

**WEINART** Weißwein

**KLASSIFIKATION** Sekt & Secco

**REBSORTEN** Chardonnay, Spätburgunder

**LAGERFÄHIGKEIT** Auf der Hefe kann ein Sekt lange reifen. Nach dem Degorgieren sollte er jedoch in zwei bis drei Jahren getrunken sein.

**INHALT** 0,75 Liter

**TRINKTEMPERATUR** 6 - 8 °C

**ANALYSE** A 12 %vol RZ 12 g/l S 5 g/l

**ARTIKEL-NR.** SCE



Jetzt bestellen:

