



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.

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:

