

SEKT

Blanc de Noirs Sekt brut Nature

Nr. 370

Handwerkliche Präzision, Liebe zum Detail und der unermüdlicher Drang neue Dinge zu entdecken hat uns dazu veranlasst, einen lang gehegten Wunsch zu verwirklichen: Unsere eigene Sektproduktion. In hundertprozentiger Handarbeit, mit viel Geduld und Zeit entstehen unsere Sekte höchster Qualität. Sorgsam handverlesene Trauben aus besten Lagen werden schonend gepresst und weiterverarbeitet. Nach der Tirage reifen unsere Sekte Monate und Jahre auf der Hefe um zum richtigen Zeitpunkt per Hand abgerüttelt und degorgiert zu werden.



WEIN Méthode traditionnelle - ab jetzt komplett versektet bei uns im Weingut. Pinot noir und Pinot meunier weiß gekeltert. Schönes gelbes Steinobst, ganz feiner Schmelz, Hauch von Brioche, saftige Frische, finessenreich und knochentrocken

ESSENSEMPFEHLUNG Er passt ausgezeichnet zu Sushi, Lachs, Jakobsmuscheln und Meeresfrüchte aller Art.

TRINKTEMPERATUR 5 °C

ANALYSE A 12,5 %vol, S , RZ

