



Sekt Blanc de Blanc Brut

Bernhard Koch

Pfälzer Sekt mit langem Hefelager

Beschreibung:

Bernhard Koch verbrachte in den späten 1980er Jahren viele Monate in der Champagne, um das Handwerk zur Erzeugung hochklassiger Schaumweine zu erlernen. Bernhard Koch gönnt dem Sekt weit mehr Hefelager als gesetzlich vorgeschrieben, das verleiht Intensität, edle Perlage und komplexe Länge.

Aromenprofil:

Leuchtendes Gelb, im Duft mit subtiler Würze, Zitrusfrucht und reifen gelben Früchten. Am Gaumen gehaltvoll, mundfüllend, mit cremig-weiniger Art und bestens eingebundener Säure, reifer Gelbfrucht und verschiedenen Gewürzen. Die Perlage ist fein und verleiht ihm weitere Frische. Schöne Länge und Nachhall.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu herzhaftem Gebäck, Canapés, Lachs und Käse. Ebenso spannend als Apéro oder zu Fruchtdesserts.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland:	Deutschland
Ausbau:	36 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	08064--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Blanc de Blanc Brut

Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.