



Sekt Brut

Blanc de Blancs, Gut Hermansberg

Edler Blanc de Blancs aus Grand-Cru-Lagen

Beschreibung:

Mit Gut Hermansberg geht es seit 2009 steil bergauf, als der im Jahr 1998 privatisierte Betrieb mit dem Pfälzer Karsten Peter einen überaus talentierten Kellermeister gewinnen konnte. Der nutzte die Chance und vinifiziert seitdem Jahr für Jahr eine Fülle großartiger Rieslinge und Burgunder mit ausgeprägtem Terroir-Charakter, verfügt Hermansberg doch über einen kostbaren Schatz an klassifizierten Lagen. Von beachtlicher Qualität sind auch die Sekte, die aus hochwertigsten Grundweinen im traditionellen Verfahren der klassischen Flaschengärung hergestellt werden.

Aromenprofil:

Helles Gelb, zartfruchtiges Bukett nach Aprikose, Birne und weißen Blüten - leicht beschwingt, duftig und mit toller Eleganz. Im Mund herrlich cremige Textur mit einem intensiven, feinen Fruchtspektrum nach Aprikose und Pfirsich.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

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

Produzent: Gut Hermansberg

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 80% Weissburgunder, 20% Chardonnay

Artikelnummer: 10974--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Brut

Blanc de Blancs
Gut Hermannsberg

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	80% Weissburgunder, 20% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.5%
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.