



Sekt Calcaire

Blanc et Noirs Brut Nature, Weingut Rings (Bio)

Straffe Mineralik, intensive Brioche-Noten und feinste Perlage

Beschreibung:

Der Name ist Programm: Dunkle Spätburgunder- und helle Chardonnay-Trauben, die auf Kalkböden gewachsen sind, bilden die Basis für diesen hochklassigen Schaumwein. Nach der spontanen Gärung wurde der Grundwein im Tonneaux-Fass ausgebaut, bevor 40 Monate Hefelager in der Flasche folgen und dieser Spitzensekt nach dem Degorgement ohne Dosage abgefüllt wurde. Raffiniert in der Aromatik, komplex in der Struktur und dabei kompromisslos trocken.

Aromenprofil:

Zeigt locker die Klasse wie die besten Prestige-Cuvee-Champagner! Fantastische Konzentration und Eindringlichkeit kandierter Zitruszesten mit ungemein cremiger, vollmundiger Komplexität und Mundfülle. Bleibt bis in den Abgang persistent und ebenso animierend, das macht einen großartigen Schaumwein internationaler Klasse aus. Aus biologisch angebauten Trauben, die mit ihren wilden Hefen in 500-Liter-Eichenfässern vergoren und im November 2024 nach fast dreieinhalb Jahren auf der Hefe in der Flasche degorgiert wurde.

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: Weingut Rings (Bio)

Ausbau: in Grossholz

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Rebsorte(n): 88% Spätburgunder (Pinot Noir), 12% Chardonnay

Artikelnummer: 1393320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Calcaire

Blanc et Noirs Brut Nature
Weingut Rings (Bio)

Herkunft: Deutschland
Ratings: James Suckling 96/100
Rebsorte(n): 88% Spätburgunder (Pinot Noir), 12% Chardonnay
Trinkreife: Jetzt bis 2030
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau: in Grossholz
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.