



Sekt Sous Le Bois Brut Nature

Bernhard Koch

Salzige Kühle, feinste Perlen und ein Hauch Holz

Beschreibung:

Der Sous le Bois ist ein handwerklich erzeugter Winzersekt, der durch seine aromatische Präzision und die lange Reifezeit beeindruckt. Die edle Cuvée verbleibt rund 60 Monate auf der Hefe und wird dann mit weniger als einem Gramm Restzucker als Brut Nature degorgiert. Ein Teil der Grundweine wird im Holzfass ausgebaut, was dem Sekt eine subtile Würze und zusätzliche Tiefe verleiht. Das Resultat begeistert mit feiner, zart cremiger Perlage und einer eleganten Aromatik, die an Quitte und Wiesenkräuter erinnert, während das Holz als dezenter Akzent im Hintergrund mitschwingt. Am Gaumen wirkt dieser Spitzensekt bemerkenswert ausgewogen und harmonisch, zugleich aber straff, frisch und lebendig, getragen von einer vibrierend salinen Säure.

Aromenprofil:

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

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 50% Weissburgunder, 40% Chardonnay, 10% Spätburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 13991--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Sous Le Bois Brut Nature

Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Vinum 94/100
Rebsorte(n):	50% Weissburgunder, 40% Chardonnay, 10% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
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.