



Sekt Blanc & Noir

Brut Nature, Wein & Sekthaus Becker-Landgraf

Lassen Sie sich von der Finesse überzeugen

Beschreibung:

Das Weingut Becker und Landgraf ist nicht nur Spezialist für Burgundersorten – sie stellen auch ihren Sekt mit viel Leidenschaft und Zeit her. Für die Herstellung werden die sorgfältig selektierten Grundweine aus Chardonnay und Pinot Noir zunächst zu 75% im Edelstahl und zu 25% in Holzfässern vergoren. Anschließend findet die Hefelagerung in den Flaschen für ganze 30 (!) Monate statt, dadurch glänzt der Sekt mit feinsten Perlage und viel Finesse.

Aromenprofil:

Helles Gelb mit feiner Perlage im Glas. Am Gaumen mit herrlicher Struktur und Länge – neben der Frucht gelber Früchte und Mandeln dominiert eine feine salzige Mineralität mit zartem Schmelz. Feine Würze mit viel Druck und Präsenz am Gaumen, dennoch elegant und fein gearbeitet. Animierend die kräutige Würze mit viel Schwung und gutem 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

Produzent: Wein & Sekthaus Becker-Landgraf

Ausbau: 36 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 11.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 70% Chardonnay, 30% Spätburgunder (Pinot Noir)

Artikelnummer: 1826118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Blanc & Noir

Brut Nature

Wein & Sekthaus Becker-Landgraf

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Chardonnay, 30% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	11.0%
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.