



## Sekt Calcaire

Blanc de Blancs Brut Nature, Dégorgement tardif, Weingut Rings (Bio)

Deutscher Winzersekt auf Champagner-Niveau

### Beschreibung:

Der Calcaire Blanc de Blancs brut nature ist ein kompromisslos herkunftsgeprägter Schaumwein aus 100% Chardonnay, gewachsen in der kalkreichen Einzellage Steinacker in Kallstadt. Der Name ist Programm: Massiver Kalk bildet das geologische wie stilistische Fundament dieses Sekts und prägt seine klare, spannungsreiche Ausrichtung. Die Vinifikation folgt einer bewusst zurückhaltenden, handwerklichen Linie. Der Grundwein wird spontan vergoren und ohne Schwefel im Holzfass ausgebaut, bevor die zweite Gärung in der Flasche erfolgt, degorgiert wird ohne Dosage und ohne Schwefel. Im Vergleich zur ebenfalls hochklassigen Basisversion unterscheidet sich die Tardif-Variante durch eine nochmals deutlich verlängerte Hefelagerzeit. Das späte Degorgement verleiht diesem Schaumwein zusätzliche Dichte und eine engmaschigere Textur: Reife wird hier nicht als Opulenz verstanden, sondern als Struktur und Präzision interpretiert.

Im Glas zeigt sich der Calcaire Blanc de Blancs konzentriert und komplex, getragen von einer sehr feinen und perfekt eingebundenen Perlage. Zarte Noten von Biskuit, gerösteter Nuss und Brioche verbinden sich mit kalkiger Frische und einer kühlen, salzigen Anmutung.

### Aromenprofil:

### Passt zu:

Dieser präzise Blanc de Blancs begleitet Austern mit Zitronenzeste ebenso elegant wie Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpüree, Ziegenfrischkäse mit Mandeln und Apfel, Pfälzer Saumagen, Zwiebelkuchen oder Forelle Müllerin. Seine kühle Mineralität, feine Perlage und straffe Struktur tragen Meeresfrüchte, regionale Klassiker und vegetarische Gerichte mit kristallklarer Frische.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Produzent:</b>	Dégorgement tardif
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1420217

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sekt Calcaire

Blanc de Blancs Brut Nature  
Dégorgement tardif

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	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.