



Sekt Blanc de Noirs Brut

Griesel & Compagnie

Edle rote Trauben perfekt weiß gekeltert

Beschreibung:

Ein deutscher Top-Sekt aus traditioneller Flaschengärung – hergestellt wie ein Champagner bietet dieser Blanc de Noir hochklassigen Schaumweingenuss. Die Pinot Noir- und Pinot Meunier-Trauben wurden in der ersten Septemberhälfte gelesen, damit ihre Frische und Säure erhalten bleibt. Der Grundwein wurde spontan vergoren und zu 84 % in Edelstahltanks sowie zu 16 % in Barriques ausgebaut, was ihm seine zarte Reife und etwas mehr Fülle verleiht. Die Dosage ist äußerst niedrig und beträgt nur vier Gramm pro Liter.

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

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Rebsorte(n): 85% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Artikelnummer: 1255322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Blanc de Noirs Brut

Griesel & Compagnie

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	85% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
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.