



Sekt Blanc de Blancs Brut

Griesel & Compagnie

Herrlich präziser Blanc de Blancs

Beschreibung:

Ein deutscher Top-Sekt aus traditioneller Flaschengärung, also der Herstellungsmethode, die aus der Champagne bekannt ist und die hochwertigsten Schaumweine der Welt hervorbringt. Die Pinot Blanc- und Chardonnay-Trauben wurden in der ersten Septemberhälfte gelesen, um die Finesse und die Lebendigkeit optimal zu bewahren. Anschließend wurde der Grundwein spontan vergoren und zu 70 % in Edelstahltanks, zu 20 % in Stückfässern und zu 10 % in Barriques ausgebaut. Dadurch erhält dieser puristische Blanc de Blanc etwas mehr Kraft und Schmelz, was dank der minimalen Dosage von 3 Gramm pro Liter perfekt zur Geltung kommt.

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

Alkoholgehalt: 12.0%

Artikelnummer: 1255422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Blanc de Blancs Brut

Griesel & Compagnie

Herkunft:	Deutschland
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.