



Sekt Blanc de Blancs

Dégorgement tardif, Griesel & Compagnie

Zeit als Qualitätsfaktor: Deutscher Sekt auf Champagnerniveau

Beschreibung:

Dieser Blanc de Blancs von Griesel & Compagnie steht für kompromisslose Handwerkskunst und Zeit als entscheidenden Qualitätsfaktor. Chardonnay bringt Finesse und Spannung, während Weißburgunder dem Wein subtile Cremigkeit und Würze verleiht. Der Begriff Dégorgement Tardif steht hier für bewusst spätes Degorgieren – verlängertes Hefelager, zusätzliche Komplexität, mehr Textur und Tiefgang. Nur Weine mit besonderer innerer Spannung und Struktur erhalten diese zusätzliche Reifezeit. Gefüllt ohne Dosage, präsentiert sich der Sekt in seiner pursten Form: klar, kreidig-salzig und präzise. Am Gaumen straff und feingliedrig, aber mit spürbarer Substanz unterlegt. Die Mousse ist feinperlig, die Säure frisch und lebendig und zugleich exakt eingebunden.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Passt ebenso gut zu frischen Austern, gebratenem Wolfsbarsch mit Beurre blanc und Spargelrisotto wie zu geräucherter Forelle mit Meerrettich, Frankfurter Grüner Soße mit Ei und hessischem Spargelsalat.

Servierempfehlung:

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: Griesel & Compagnie

Alkoholgehalt: 12.0%

Artikelnummer: 1432220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Blanc de Blancs

Dégorgement tardif
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.