



## Sekt Blanc de Noirs

Brut Nature, Weingut Bernhard Huber

**Beschreibung:**

**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.

|                       |                                 |
|-----------------------|---------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Deutschland                     |
| <b>Produzent:</b>     | Weingut Bernhard Huber          |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate im Barrique           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 12.0%                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Spätburgunder (Pinot Noir) |
| <b>Artikelnummer:</b> | 14087--                         |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sekt Blanc de Noirs

Brut Nature  
Weingut Bernhard Huber

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Spätburgunder (Pinot Noir)   |
| <b>Ausbau:</b>        | 12 Monate 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. |