Sekt Blanc de Blancs Brut Nature

Weingut Dönnhoff

Sekt auf höchstem Niveau – puristisch, klar und rein

Beschreibung:
Höher hinauf als beim Weingut Dönnhoff geht es in der deutschen Winzerelite nicht. Jüngst durfte ein Riesling des Weingutes ein Dinner vor den gekrönten Häuptern Europas begleiten. Seit 2007 wirkt, nach anfänglichem Widerstand, auch Sohn Cornelius im elterlichen Betrieb mit. Und das mit großem Erfolg: Neu sind die Sekte im Programm der Dönnhoffs, hergestellt aus feinsten Weinen und mit langer Hefelagerung – bestes Beispiel für die Mischung aus Knowhow und Fingerspitzengefühl, die Cornelius Dönnhoff auszeichnet.

Aromenprofil:
Verführerisches Gelbgrün mit fein aufsteigenden Perlenketten, zitronig duftend, viel grüner Apfel am Gaumen, ganz gradlinig, die klare Säure bringt den Zug in dieses herrliche Mundgefühl – Brut Nature, also knochentrocken, aber die Dosage vermisst man nicht, denn fruchtigen Schmelz hat er trotzdem, dieser herrliche Schäumer, 44 Monate hatten die Hefen Zeit für die Feinarbeit, das macht diesen Sekt trinkanimierend durch und durch.

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
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	1314621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Blanc de Blancs Brut Nature

Weingut Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch