



Sekt Blanc de Noirs Brut Nature

Dégorgement tardif, VDP.Prestige, Weingut Kranz (Bio)

Die neue Generation deutscher Spitzensekte

Beschreibung:

Boris und Xaver Kranz zählen inzwischen zu den spannendsten Erzeugern deutscher Spitzensekte. Mit kompromissloser Handwerkskunst und höchstem Qualitätsanspruch haben sie sich weit über die Südpfalz hinaus einen exzellenten Ruf erarbeitet. Der Blanc de Noirs Dégorgement Tardif Prestige steht exemplarisch für diese Philosophie. Ausschließlich selektiv von Hand gelesene Trauben der Rebsorten Pinot Noir und Pinot Meunier aus kalkgeprägten Lagen bilden die Grundlage für diesen außergewöhnlichen VDP.Sekt. Der Ausbau des Grundweins erfolgt ohne Schwefel in gebrauchten Barriques, bevor die Versektung vollständig im eigenen Weingut stattfindet – von der schonenden Ganztraubenpressung bis zum traditionellen Rütteln und Degorgieren.

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

Produzent: VDP.Prestige

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): 80% Spätburgunder (Pinot Noir), 20% Pinot Meunier

Artikelnummer: 14703--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Blanc de Noirs Brut Nature

Dégorgement tardif
VDP.Prestige

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	80% Spätburgunder (Pinot Noir), 20% Pinot Meunier
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
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.