



Blanc de Blancs Brut

VDP.Sekt, Barth (Bio)

Chardonnay vom Rheingauer Sekt-Spezialisten

Beschreibung:

Wenn es um hochwertigen Winzersekt geht, gehört das Wein- und Sektgut Barth zu den profilierten Adressen Deutschlands. Seit Jahrzehnten widmet sich die Familie mit besonderer Leidenschaft der traditionellen Flaschengärung. Mit diesem Blanc de Blancs zeigt das Weingut, dass dabei nicht nur der für den Rheingau so prägende Riesling im Mittelpunkt stehen muss. 100 Prozent Chardonnay aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen bilden die Basis. Damit orientiert sich Barth an der großen Blanc-de-Blancs-Tradition der Champagne, verleiht ihr jedoch eine eigenständige Rheingauer Interpretation. Feine Frucht und Zitrusnoten verbinden sich mit cremigem Schmelz, dezenter Hefewürze und einer überaus eleganten Perlage. Dank der trockenen Brut-Stilistik mit zurückhaltender Dosage präsentiert sich der Sekt präzise, animierend und mit ausgezeichnetem Trinkfluss.

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:	Barth (Bio)
Ausbau:	6 Monate imahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	14734--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Blanc de Blancs Brut

VDP.Sekt
Barth (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	6 Monate imahltank
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.