



2016 Sekt Blanc de Blanc Brut

Bernhard Koch

Edler Jahrgangssekt von Bernhard Koch

Beschreibung:

Bernhard Kochs große Leidenschaft neben Spitzenweinen aus Pinot Noir und weißen Burgundersorten ist der Sekt. Schon als junger Winzer sammelte er in den 80er-Jahren, gemeinsam mit Volker Raumland – heute Deutschlands bester Schaumweinkenner – bei einem Praktikum in der Champagne umfangreiche Erfahrungen. Sein Blanc de Blanc besitzt alle Attribute eines traumhaften Schäumers: Cremigkeit, Eleganz, Finesse und Trinkfluss. Unser Tipp: unbedingt probieren!

Degustationsnotiz:

Funkelndes Gelb, das Bouquet mit feiner Würze, Zitrusfrucht und gelben Früchten. Im Mund dann von ungemein attraktiver, cremig-weiniger Art mit sanfter und milder Säure, reifer Gelbfrucht und viel Nachhall sowie Länge am Gaumen. Die Perlage ist dieses Vintage-Sektes ist ungemein fein und sorgt noch einmal zusätzlich für Frische. Vielschichtiger, saftiger und edler Sekt, der ein idealer Begleiter vieler Speisen ist, aber auch als Aperitiv oder solo getrunken eine Paraderolle gibt. Toller Stoff – besser als so manche Champagner, die das Doppelte und Mehr kosten.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu herzhaftem Gebäck, Canapés, Lachs und Käse. Ebenso spannend als Apéro oder zu Fruchtdesserts.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Bernhard Koch
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	0806416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Blanc de Blanc Brut

Bernhard Koch

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren