



## Sekt Blanc de Blanc Brut

Bernhard Koch

Edler Winzersekt aus der Pfalz - tolles Aromenspiel und extra feine Perlage

### **Beschreibung:**

Bernhard Koch verbrachte in den späten 1980er Jahren viele Monate in der Champagne, um das Handwerk zur Erzeugung hochklassiger Schaumweine zu erlernen. Zusammen mit seinem Freund Volker Raumlund aus Rheinhessen waren sie es, die erkannten, dass Sekt mehr ist als ein billiges Exemplar aus dem Supermarkt. Damals wurden sie zunächst für verrückt erklärt, denn das Qualitätsdenken beim Sekt war ein Anderes. Heute legt jeder Wert darauf, dass im Portfolio auch ein anspruchsvoller Sekt seinen Platz hat. Bernhard Koch gönnt ihm weit mehr Hefelager als gesetzlich vorgeschrieben, das verleiht Intensität, edle Perlage und komplexe Länge.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Gelb, im Duft mit subtiler Würze, Zitrusfrucht und reifen gelben Früchten. Am Gaumen gehaltvoll, mundfüllend, mit cremig-weiniger Art und bestens eingebundener Säure, reifer Gelbfrucht und verschiedenen Gewürzen. Die Perlage ist fein und verleiht ihm weitere Frische. Schöne Länge und Nachhall.

### **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

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Pfalz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Artikelnummer:</b>	08064--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sekt Blanc de Blanc Brut**

Bernhard Koch

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren