



Sekt Blanc de Blanc Brut

Bernhard Koch

Vintage-Schaumwein aus der Pfalz

Beschreibung:

Bernhard Koch verbrachte in den späten 1980er Jahren viele Monate in der Champagne, um das Handwerk zur Erzeugung hochklassiger Schaumweine zu erlernen. Bernhard Koch gönnt dem Sekt 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 Frucht-desserts.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	08064--

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:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren