



Sekt Blanc & Noirs

Brut Nature, Weingut Kranz (Bio)

Flaschenvergoren und handgerüttelt

Beschreibung:

In reiner Handarbeit produziert Boris Kranz nun auch einen großartigen Pfälzer Sekt nach der Méthode traditionnelle. Für seinen knochentrockenen Blanc de Noir werden die sorgsam handverlesenen Trauben der Rebsorten Pinot noir und Pinot meunier weiß gekeltert. Nach der Tirage reift dieser finessenreiche Schaumwein dann lange Zeit auf der Hefe, bevor die manuelle Remuage erfolgt und degorgiert wird.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Deutschland

Region: Pfalz

Produzent: Kranz

Bewertung(en):

Ausbau: imahltank

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

Alkoholgehalt: 13.0 %

Rebsorte(n): Spätburgunder (Pinot Noir), Schwarzriesling

Artikelnummer: 12453--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Blanc & Noirs

Brut Nature

Weingut Kranz (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Spätburgunder (Pinot Noir), Schwarzriesling
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren