

KOPP

2020

BLANC DE BLANCS

EXTRA BRUT

ARTIKELNUMMER: 82020



Behutsam über mind. 36 Monate Flaschenreife vinifiziert, gibt dieser Sekt einen Einblick in die Welt herausragender Schaumweine. Unser Blanc de Blancs ist ein feinperlender Sekt von der Weißburgunderrebe. In der Nase erinnernd an Zedernholz mit cremig-fülligem Mousseux, elegant & finessenreich. Er präsentiert sich vielschichtig und gut strukturiert - mit feinen Hefenoten, erinnernd an Brioche. Die Fruchtnuancen von etwas Bratapfel und einem Hauch Nelke sowie Feuerstein sind zart eingebettet sorgen und für einen schönen, langen prickelnden Abgang.

TRAUBEN

Pinot Blanc

AUSBAU

Dieser Sekt wurde nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung hergestellt, wie es auch bei der Bereitung von Champagner zur Anwendung kommt. Mindestens 36 Monate reift dieser Schaumwein auf der Hefe, der Ausbau erfolgt ohne zugesetzten Schwefel.

GESCHMACK

extra brut

ALKOHOLGEHALT

11 % vol

SÄURE

6,4 g/l

RESTSÜSSE

4 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Sekt ist ein idealer Aperitif, eignet sich aber auch sehr gut zu Auster, Hummer oder anderen Meeresfrüchten

TRINKTEMPERATUR

8-10°C

ALLERGENE

Sulfite