

# KOPP

2021

## CUVÉE BLANC

BRUT

ARTIKELNUMMER: 83021



### AUSBAU

Dieser Sekt wurde nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung hergestellt, wie es auch bei der Bereitung von Champagner zur Anwendung kommt. Nach kurzer Zeit ist die Gärung abgeschlossen, jedoch bleibt der Sekt rund 36 Monate lang auf der Hefe, bis diese in den kopfüber stehenden Flaschen mit zunehmend steilerem Neigungswinkel in einem Rüttelpult abgerüttelt wird. Das Entfernen der Hefe erfolgt durch Gefrieren des abgerüttelten Hefetropfes, der nach Öffnen des Kronkorkens vom Überdruck aus der Flasche geschossen wird. Wir verzichten hierbei auf die Zugabe von Schwefel.

### GESCHMACK

brut

### ALKOHOLGEHALT

11,0 % vol

### SÄURE

6,0 g/l

### RESTSÜSSE

6,0 g/l

### SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekter für schöne Stunden auf der Terrasse! Ein idealer Aperitif, eignet sich aber auch sehr gut zu Fischgerichten mit einer heimischen Forelle, Sushi, oder auch weiteren Meeresfrüchten.

### TRINKTEMPERATUR

8-10°C

### ALLERGENE

Sulfite