

KOPP

2018

BLANC DE BLANCS

SEKT DES MONATS

EXTRA BRUT

ARTIKELNUMMER: 820



Behutsam vinifiziert, gibt dieser Sekt einen Einblick in die Welt herausragender Schaumweine. Unser ester Blanc de Blancs ist ein feinperliger Sekt von der Weißburgunderrebe. In der Nase erinnernd an Zedernholz mit cremig-fülligem Mousseux, elegant & fitnessreich. 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

Weißburgunder

AUSBAU

Dieser Sekt wurde nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung hergestellt, wie es auch bei der Bereitung von Champagner zur Anwendung kommt. Nach der Abfüllung des Grundweines auf Flaschen wird zur Einleitung der zweiten Gärung eine Zuckerlösung mit Hefe beigegeben. Nach zwei Wochen ist die Gärung abgeschlossen, jedoch bleibt dieser Sekt mindestens rund 30 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.

GESCHMACK

extra brut

ALKOHOLGEHALT

12,5 % vol.

SÄURE

6 g/l

RETSÜSSE

5,7 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

FALSTAFF WEINGUIDE

2022: 91 Punkte Falstaff Weinguide Deutschland „In der Nase ein Duft von Lemontarte, Orangenschale und Cassis. Am Gaumen mit attraktiver Säure, welche sowohl die primären als auch sekundären Aromen sehr gut balanciert. Aus dem mittelmäßigen Körper entwickelt sich in guter Nachhall, begleitet von feiner Mousse“

2021: 91 Punkte Falstaff Sparkling Special 2021 - Deutscher Winzersekt