

KOPP

2019

BLANC DE BLANCS SEKT

EXTRA BRUT

ARTIKELNUMMER: 82019

Behutsam über mind. 36 Monate Flaschenreife vinifiziert, gibt dieser Sekt einen Einblick in die Welt herausragender Schaumweine. Unser zweiter 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	Weißburgunder
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	11,5 % vol
SÄURE	6,9 g/l
RESTSÜSSE	3,7 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	(92) Punkte im Weinguide Deutschland 2024 "Feine Perlage. Kühl und attraktiv vegetabil im ersten Duft. Es folgen Brioche, Zitronenzeste, Birne, Haselnuss und Weihrauch. Am Gaumen markante Säure, die von der moderaten Dosage balanciert wird. Ein sehr attraktiver Schaumwein in mittlerem Körper"