

GUT WILHELMS BERG

SEKT

BLANC DE BLANCS

Unser Blanc de Blancs ist eine animierende Cuvée aus drei ganz typischen fränkischen Rebsorten. Jede von ihnen erfüllt hier eine ganz bestimmte Aufgabe: Kerner bringt die Frucht, Müller-Thurgau die Cremigkeit und Riesling die Frische. Für die Herstellung hochwertiger Sekte ist ein früher Lesezeitpunkt sowie eine absolut schonende Verarbeitung der Trauben essentiell. Deswegen führten wir bereits 2018 neue Systeme bei der Handlese ein, um eine möglichst hohe Qualität für unsere Sektgrundweine zu erzielen. Erschaffen haben wir so einen regionaltypischen Sekt für jeden Anlass.



GESCHMACKSRICHTUNG

brut

ANALYSE

Alkohol: 12,2% Vol. Restsüße: 8,7g/l Säure: 7,0g/l

LAGERPOTENZIAL

ca. 4 Jahre

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR

10° bis 12° Celsius

WEINLESE

28.8. – 1.9.2018

VINIFIKATION

Nach der Lese wurden die Trauben für unseren Blanc de Blancs Sekt auf schonendste Weise verarbeitet und unentrappt, fraktioniert gepresst. Nur die ersten 50% des gewonnen Saftes finden den Weg in unsere Sektgrundweine. Der Ausbau der drei Grundweine erfolgte separat und erst nach vollendeter Gärung wurden die Cuvée erstellt. Bei unserem Blanc de Blancs Sekt war es uns wichtig den biologischen Säureabbau zu vermeiden um eine fruchtige Stilistik zu erzeugen welche eigenständig ist und nicht versucht das französische Original zu kopieren. Deshalb wurde des Sektgrundwein noch Ende 2018 auf Flaschen gefüllt und durfte so bis zum heutigen Tag reifen, was unserem Sekt Fülle und Struktur verleiht.

SENSORIK

Grüner Apfel, weißer Pfirsich, Muskat, Nougat

