

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. Erschaffen haben wir einen regionaltypischen Sekt für wirklich jeden Anlass.

GESCHMACKSRICHTUNG

brut

ANALYSE

Alkohol: 12,2% Vol.

Restsüße: 3,4 g/l

Säure: 7,1 g/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. 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. Deshalb wurde der Sektgrundwein noch Ende 2018 auf Flaschen gefüllt und durfte so bis zum heutigen Tag ganze 36 Monate auf der Hefe reifen, was ihm Schmelz und Struktur verleiht.

SENSORIK

Haselnuss, Nougat Roter Apfel, weißer Pfirsich,

BEWERTUNGEN

Wein Plus:

Eichelmann:

Vinum:

