



# SASBACHER

2022

## PINOT NOIR BLANC DE NOIRS SEKT BRUT KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG



<b>WEIN-NR.</b>	885/71-22
<b>SORTE</b>	Pinot Noir Blanc de Noirs
<b>LAGE</b>	Sasbacher
<b>GESCHMACK</b>	Brut
<b>FLASCHENINHALT</b>	0,75-Ltr.
<b>ANALYSE</b>	Alkohol 12,0 % vol. Restsüße 10,9 g/l Gesamtsäure 5,7 g/l
<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	5 - 7 °C
<b>CHARAKTERISTIK</b>	In der Nase zeigen sich hellrote Beerenfrüchte. Im Mund sehr saftig und fröhlich mit einer cremigen Burgunderstruktur. Ein feiner typischer Blanc de Noir.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Klassischer Sekt für Feierlichkeiten jeglicher Art. Sehr schön zu leichten Vorspeisen und Salaten.

**KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG** ist die deutsche Bezeichnung für das Champagnerverfahren. Dabei wird dem Sektgrundwein für die zweite Gärung mit Kristallzucker und Hefe versetzt. Nach 9 Monaten in der Sektflasche hat sich die Süße in Alkohol und Kohlensäure umgesetzt.

**DER SASBACHER WINZERKELLER** ist als Premiumweinerzeuger mit über 80-jähriger Tradition einem hohen Qualitätsanspruch verpflichtet. Das Sasbacher Terroir ist einzigartig. Der schwere dunkle Vulkanverwitterungsboden und das badisch-mediterrane Klima am Kaiserstuhl schaffen hervorragende Voraussetzungen für unsere ausgezeichneten Weine.