

2023

PINOT NOIR BLANC DE NOIRS SEKT BRUT

KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG



WEIN-NR.	885/71-23
SORTE	Pinot Noir Blanc de Noirs
LAGE	Sasbacher
GESCHMACK	Brut
FLASCHENINHALT	0,75-Ltr.
ANALYSE	Alkohol 12,5 % vol. Restsüße 11,5 g/l Gesamtsäure 6,2 g/l
SERVIERTEMPERATUR	5 - 7 °C
CHARAKTERISTIK	In der Nase zeigen sich hellrote Beerenfrüchte. Im Mund sehr saftig und fröhlich mit einer cremigen Burgunderstruktur. Ein feiner typischer Blanc de Noir.
EMPFEHLUNG	Klassischer Sekt für Feierlichkeiten jeglicher Art. Sehr schön zu leichten Vorspeisen und Salaten.
AUSZEICHNUNG	Goldmedaille

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.