

2015 Blanc de Noir Sekt vom Spätburgunder

Ganztraubenpressung, klassische Flaschengärung, 20 Monate Hefelager

Geruch: Himbeeren und Erdbeeren

Geschmack: Intensive Erdbeeraromen, die Säure ist durch den Restzucker perfekt eingebunden

Trinktemperatur: 6 – 8 °C

Genussempfehlung: Wildgerichte, Schinken, Kräuterkartoffeln

Analyse: Alc 12,5 % vol

Aus biologischem Anbau

