

2017 Blanc de Noirs Sekt Brut Nature

Vinpaket:	2021:08 Phillip Kuhn
Namn:	Blanc de Noirs vom Pinot Noir Sekt Brut Nature
Årgång:	2017
Druvsort:	Pinot Noir 100%
Kvalitet:	Fair'n Green Innehåller sulfiter
Växtläge:	Druvor från de bästa odlingslägena i Laumersheim och GroßKarlbach
Volym:	75 cl
Vinmakeri:	Spontanjäst. Tillverkning enligt champagnemetoden. Basvinet har lagrats på jäst i 2,5 år på barriques (60 %) och ståltank (40 %) före tappning på flaska. Zero dosage.
Dricks lämpligen år:	Nu och framåt
Serveringstemperatur:	Svalt
Alkohol:	12 %
Syra:	8,0 g/l
Sockerkhalt:	0,9 g/l
Beskrivning:	En fullt utjäst BRUT NATUR med liten fruktsötma och fin perlage. Dofter av rostad hasselnöt, brioche och skog med lätta fattoner. Ett vin i bästa champagnestil med en tydlig struktur, fin krämighet, silkeslena syror och komplext avslut.
Passar till:	Denna "Pfalz-champagne" är utmärkt till mat men fungerar förstås även fint som aperitif!

Egna anteckningar: