

Blanc de Noirs Sekt brut Nature

| | |
|-----------------------|---|
| Vinpaket: | 2023:06 Weingut Kranz |
| Namn: | Blanc de Noirs Sekt brut Nature |
| Årgång: | 2018 |
| Druvsort: | Pinot noir och Pinot meunier (två av tre tillåtna champagnedruvor) |
| Kvalitet: | Méthode traditionnelle (champagnemetoden). Ekologiskt |
| Växtläge: | |
| Volym: | 750 ml |
| Vinmakeri: | Ett hantverksvin där alla moment utförs av Weingut Kranz. Endast handplockade röda druvorna från de bästa lägena används. Försiktig pressning och en första jäsningsperiod på 36 månader på. Efter tappning på flaska sker en andra jäsningsperiod. Vinet med sin jästfällning lagras därefter på flaska. När utveckling av smak och karaktär bedöms som optimal avlägsnas jästfällningen och ny kork samt grimma sätts på enligt champagnemetoden. |
| Dricks lämpligen år: | Drickfärdigt |
| Serveringstemperatur: | 5 °C |
| Alkohol: | 13,0 % Vol. |
| Syra: | - |
| Sockerhalt: | Brut Nature (helt utjäst, inget socker tillsatt) |
| Beskrivning: | Mjuk men knastertorr med en saftig friskhet och inslag av brioche. I doften gul stenfrukt. |
| Passar till: | En helt torr sekt som passar fint till mat som pilgrimsmussla, alla sorters skaldjur eller lax. |

Egna anteckningar: