

KNIPSER



Blanc de Blancs Brut Nature

Deutscher Sekt

Rebsorten: Chardonnay, Weißburgunder (Pinot Blanc)

Geschmacksrichtung: Brut Nature (ohne Dosage)

Speiseempfehlung: Feiner Aperitif, Meeresfrüchte, Krustentiere

Trinkreife/Lagerung: 2024 bis 2028

Säure: 7,2 g/l

Restsüße: 1,2 g/l

Alkohol: 11,8 % vol.

Beim Blanc de Blanc handelt es sich um einen Schaumwein, der ausschließlich aus weißen Trauben hergestellt wird. Der Chardonnay wurde mit einem geringen Anteil Weißburgunder, beide aus dem Jahrgang 2020, nach traditioneller Flaschengärung versektet. Die erste Charge wurde im Mai 2024, nach drei Jahren Lagerung auf der Hefe degorgiert. Der Sekt wurde ohne Dosage fertig gestellt.

In der Nase feine Zitrusaromen, am Gaumen schlank, mineralisch, mit einem Hauch von jungen Aprikosen und weißen Blüten. Macht Lust auf mehr und Meer! Austern, Meeresfrüchte und Hummer sind ideale Begleiter für diesen außergewöhnlichen Schaumwein.