

# KNIPSER



## Blanc de Noirs Brut Nature

Deutscher Sekt

**Rebsorten:** Spätburgunder (Pinot Noir)

**Geschmacksrichtung:** Brut Nature (ohne Dosage)

**Speiseempfehlung:** Feiner Aperitif, Meeresfrüchte, Krustentiere

**Trinkreife/Lagerung:** 2024 bis 2028

**Säure:** 7,6 g/l

**Restsüße:** 0,2 g/l

**Alkohol:** 11,6 % vol.

Schon im Weinberg haben wir auf die Versektung gezielt hingearbeitet. Hochwertige Trauben der Rebsorte Pinot Noir aus dem Jahrgang 2019 wurden schonend gekeltert und in mehrfach belegten Eichenholzfässern vergoren. Die 2. Gärung in der Flasche (traditionelle Flaschengärung), erfolgte ab dem Frühjahr 2020. Nach 44 Monaten Lagerung auf der Hefe wurde die erste Charge im Mai 2024 degorgiert und ohne Dosage (brut nature) fertig gestellt.

Lebendige Frische strömt bereits aus dem Glas. Am Gaumen schlank, mineralisch, feinperlig elegant mit zarten Aromen von Brioche und Mandarinen.  
Ein Sekt zu jeder Gelegenheit!