

Non Vintage
BLANC DE BLANCS
BRUT NATURE

AUSBAU

Der Sektgrundwein wurde in Tonneaux von 350 Litern spontan, mit eigenen Hefen aus Weinberg und Keller, vergoren. Nachdem der Wein bis in den Sommer in den Fässern ruhen durfte, wurde er für die zweite Gärung auf die Flasche gefüllt. Dort lag der Sekt für über 42 Monate auf der Hefe bevor er als „zero dosage“ ohne Zugabe von Schwefel und Zucker degorgiert wurde.

WEINBERG

Die Weißburgundertrauben für diesen Sekt sind auf unseren besten Kalksteinböden an der Weinstraße gewachsen und wurden schonend mit selektiver Handlese in kleine Boxen gelesen.

SENSORIK

Dieser Sekt zeigt eine vielschichtige Nase mit Brioche, gelbem Steinobst und weißen Blüten. Der belebende Antrunk mit eleganter Säure geht in einen cremigen Körper über. Eine kalkig-salzige Note lässt den Sekt noch lange nach dem Schlucken seine ganze Präsenz zeigen.

