

Non Vintage
**BLANC ET NOIR
BRUT**

AUSBAU

Eine Hommage an die traditionelle Sektbereitung aus den Burgundersorten. Er wurde mittels der klassischen Flaschengärung hergestellt und durfte 42 Monate auf der Hefe reifen, um sein Potential zu entfalten. Das lange Hefelager verleiht ihm Tiefe und führt zu einer feinen Perlage.

WEINBERG

Sowohl die Weißburgunder- als auch die Spätburgundertrauben für diesen Sekt wachsen auf den kalkreichen Böden rund um Herxheim. Sie werden von Hand in kleine Kisten geerntet, um die einzelnen Beeren so wenig wie möglich zu beschädigen.

SENSORIK

Blanc et Noir vereint die Eleganz des Weißburgunders mit der Fülle des Spätburgunders. Das lange Hefelager verleiht ihm Tiefe und führt zu einer feinen Perlage. Dank der Hefeautolyse entwickelt unser Blanc et Noir feine Noten von Brioche, verbunden mit fruchtigen Aromen von Birne, Apfel und einem Hauch von roten Beeren.

