Blanc de NOIR Prestige Brut in Holzkiste 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01401500

Reichsrat von Buhl



Informationen

Kategorie: Sekt/Qualitätsschaumwein

Farbe: rosé

Geschmack: brut

Jahrgang: 0

Rebsorten: Spätburgunder

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: Deutscher Sekt b.A.

Land: Deutschland

Region: Pfalz

Verschluss: Sekt-/Champagnerkork

Trinkreife bis: 2038

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Öko-Kontrollstellennummer Produzent: DE-ÖKO-003

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 12 % Vol.

Restsüße: 0,7 g/l

Säuregehalt: 7 g/l

Beschreibung

Wie fast immer durch das lange Hefelager prägen die typischen Brioche-und feinen Röstaromen den ersten Eindruck eines Pinot Noir Sekts. Dann aber auch sehr schnell mit klaren, frischen Kirschnoten. Etwas Zeit und Luft und es tauchen Noisette und Karamelltöne auf. Am Gaumen erst schlank und elegant, mit etwas längerer Verweildauer im Glas zartcremig und nussig. Die feine, lebhafte Perlage zusammen mit der frischen Säure machen den Blanc de Noir Prestige trotz seiner Komplexität zu einem herrlich unkomplizierten Trinkgenuss. Mineralität und Säurespiel lässt spontan an Krustentiere und fast alles aus dem Salzwasser denken, Kirschanklänge und erdigere Noten vom Pinot Noir öffnen dann die Türe zu kräutrigen Kalbfleischgerichten, Tunfisch, warum nicht auch mal ein Rehcarpaccio.

Allergene

Enthält Sulfite: Ja

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter

Blanc de NOIR Prestige Brut in Holzkiste 0,75 Ltr.

Artikelnr. 01401500

Reichsrat von Buhl



Produzent

Das VDP Weingut liegt in der Gemeinde Deidesheim im deutschen Anbaugebiet Pfalz. Besondere Aufmerksamkeit wird auf Ertragsreduzierung und selektive Lese gelegt. In den einzelnen Lagen werden die Trauben sukzessive je nach Reifegrad in bis zu fünf Gängen in kleinen Körben gelesen. Nach schonender Pressung erfolgt eine kontrollierte Vergärung mit dem Ziel reintönige Weine mit ausgeprägtem Fruchtaroma, hohem natürlichen Kohlensäuregehalt und bei milden Weinen eine natürlicher Restsüße zu erhalten. Durch diese reduktive Arbeitsweise soll der natürliche Sorten- und Lagencharakter der Weine erhalten bleiben. falstaff: 5 Sterne und Gault&Millau: 4 Trauben

REICHSRAT VON BUHL

Reichsrat von Buhl
Deutschland / Pfalz
Weinstraße 18-24
67146 Deidesheim a.d.W.

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter