



## SEKT BLANC DE BLANCS

Auf eiszeitlichen Gletschermoränen gelegen, verschreiben wir uns der Feinheit und Präzision. Es geht um Proportion, nicht Wucht. Karge von Geröll und Schotter durchzogene Böden, wie sie uns vor etwa 10.000 Jahren der Rheintalgletscher herangeschliffen hat, prägen die mineralische, salzige und fast kristalline Struktur unserer Weine. Ihnen dieses einzigartige Terroir schmeckbar zu machen ist unser erklärtes Ziel.

Unsere Sekte werden aus den klassischen Champagnersorten wie Chardonnay und Spätburgunder hergestellt. In mühevoller Handarbeit, der traditionellen Flaschengärung, entstehen hier Schaumweine auf höchstem Niveau.

Der Sekt Blanc de Blancs ist ein trockener, stilistisch anspruchsvoller Sekt, welcher das ganze Potenzial der feinen Stilistik unseres Hauses ausschöpft. 100% Chardonnay aus dem Jahrgang 2023 und ein moderates Hefelager von anderthalb Jahren lassen Mineralik, Straffheit und ein Hauch von grünem Duft nach Apfelschalen in den Vordergrund rücken.

<b>Flaschengröße in L</b>	0,75	<b>Alkoholgehalt</b>	12,5 % vol
<b>Säure</b>	6,8 g/l	<b>Restsüße</b>	4,4 g/l
<b>Geschmack kurz</b>	extra brut	<b>Anbaugbiet</b>	Gletschermoräne: sandiger Lehm mit Schotter und Geröll
<b>Lese &amp; Ausbau</b>	Handlese, Ganztraubenpressung, Ausbau im Edelstahl, 1,5 jähriges Hefelager auf der Flasche, unfiltriert.	<b>Allergene</b>	Sulfite
<b>Zutaten</b>	Trauben, Saccharose	<b>Enthält geringfügige Mengen</b>	Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß, Salz