

Blanc de Blancs

Brut ohne Jahrgang

BSA = Brut sans année

Klassische/traditionelle Flaschengärung

Rebsortencuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Auxerrois

Unter Verwendung von Reserve-Weinen

Ausschließlich eigenerzeugte Grundweine „Gutsabfüllung“

Dosage 7 g/l

GS: 5,8 g/l

Alc. 12,1 %



Einsatz:

ambitionierter Aperero, elegant cremiger Allrounder,
perfekt zu Meeresfrüchten und umamibetonten Gerichten
vibrierende Mineralität

Schaumweinbeschreibung:

Rauchig-florales Bouquet, reifer Apfel, elegante Frische mit zupackender Mineralität
Unverkennbare Muschelkalknote, sehr vibrierende Länge, sehr ausgewogen, nobel
Gute Struktur und Biss!

EAN-Code Flasche: 4036543098118

