Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

BLANC DE NOIR VDP.SEKT

BRUT

2021



Qualitätsstufe	Sekt
Boden	Loess
Lese	Selektive Handlese des Sektgrundweins vor Beginn der Weinlese - schonende Ganztraubenpressung
Ertrag	50 hl/ha
Vinifikation	Traditionelle Methode
Analyse	Alkohol 12 %vol Säure 9 g/l Zucker 3,8 g/l
Charakter	Dieser aus Spätburgunder weiß gekelterte VDP.Sekt mit 36 Monate Hefelager präsentiert sich mit einem glanzvollen Antritt und ist das neue Talent in unserer Sekt Familie. Ein reizvolles, fruchtiges Bouquet von reifen, gelben Früchten macht uns neugierig. Der dann folgende charaktervolle, körperreiche Auftritt mit Aromen von Apfel, Physalis, Kumquat und reifer Quitte macht diesen Sekt nicht nur zu einem hervorragenden Aperitif-Sekt sondern auch zu einem großartigen Essenbegleiter zu Meeresfrüchten, Fisch und hellem Fleisch wie Geflügel und Kaninchen. Seine fruchtig und zart mineralische Saftigkeit ebenso wie seine harmonische Balance und Aromentiefe werden abgerundet durch feinste Brioche und filigranes Karamell. Ein Charaktersekt mit großem Potenzial!
Kulinarische Empfehlung	Meeresfrüchte, Fisch, helles Fleisch wie Kaninchen, Geflügel
Trinktemperatur	5 - 8 °C
Lagerpotential	10-15 Jahre

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF · TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4 · WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE