

Sekt | Blanc de Blancs Vintage 2020 Brut Reserve

Jahrgang: 2020

Alkohol: 12,5%
Säure: 5,9g
Restzucker: 7,2g (brut)

Bewertungen:

Falstaff: 91 Punkte
A la Carte: 92+ Punkte

Die Trauben zur Sektherstellung wurden anfangs September ausgelesen. Die Gärung erfolgte im Edelstahltank.

Ganz nach der „Méthode Traditionnelle“ wurde der Grundwein, es kamen Zucker und Hefe dazu, im darauffolgenden Jahr auf die Flasche gefüllt, wo er die Sektgärung durchlief.

Der Wein blieb mindestens 24 Monate in Kontakt mit der Hefe, dann wurde händisch abgerüttelt, und im Anschluss degorgiert.

Beim Degorgieren wird die Hefe entfernt und mit Zugabe einer Dosage ist der Blanc de Blancs 2020 sehr harmonisch und ausbalanciert.

Verkostungsnotiz:

Mittleres Goldgelb, Silberreflexe, zarte Perlage, Nuancen von Ananas und Mango, ein Hauch von weißem Nougat, zart nach Biskuit, einladendes Bukett. Saftig, elegant, gelbe Tropenfrucht, feiner Säurebogen, Blütenhonig im Abgang, vielfältig einsetzbar.
(Peter Moser, Falstaff)

Reifepotential: der Sekt wird auf der Hefe gelagert und immer frisch degorgiert. Wir empfehlen den Sekt innerhalb von zwei Jahren ab Kauf zu genießen.

Serviertemperatur: 5-6° Celsius

Speisenempfehlung:

Eignet sich hervorragend zur klassischen österreichischen Küche, zu Vorspeisen und allerlei Gebackenen.

