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

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, vielfätlig einsetzbar.
(Peter Moser, Falstaff)

Reifepotential: 3-4 Jahre

Serviertemperatur: 8-10° Celsius

Speisenempfehlung:
Eignet sich hervorrangend zur klassischen österreichischen Küche, zu Vorspeisen und allerlei Gebackenen.