Sekt | Blanc de Blancs Vintage 2016

Jahrgang: 2016



Sorte: Chardonnay
Alkohol: 12,5%
Restzucker: 3,0g (extra brut)

Bewertungen:
Falstaff: 90 Pkt.
wein.pur: 4 von 5 Gläser

Die Trauben zur Sektherstellung wurden im September ausgelesen. Die Gärung erfolgte im Edelstahltank, wo auch der biologische Säureabbau stattfand.
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 ca. 24 Monate in Kontakt mit der Hefe, dann wurde händisch abgerüttelt, und im Anschluss degorgiert. Beim Degorgieren wird die Hefe entfernt.
Auf eine Dosage wurde komplett verzichtet, da der Blanc de Blancs 2016 sehr harmonisch und balanciert ist.

Verkostungsnotiz:
Helles leuchtendes Gelb, feines anhaltendes Mousseux. Mit einem Hauch von Biskuit unterlegte weiße Apfelfrucht, etwas Orange-Pekoe.
Stoffig, zart nussig unterlegte frische Birnenfrucht, angenehmer Säurebogen, Mango im Nachhall.