



2018
Blanc de Noirs Brut
Sekt b.A. Pfalz



Weingut:

Wir sind ein Familienbetrieb in dritter Generation mitten in dem malerischen Dorf Forst an der Weinstraße. Unser Schwerpunkt liegt im Rieslinganbau.

Wir sind Mitglied im Verband „VDP. Die Prädikatsweingüter“, bei „Wine in moderation“ und bei „Vinissima – Frauen & Wein e.V.“

Klassische Flaschengärung:

Bei der klassischen oder auch traditionellen Flaschengärung erfolgt die zweite Gärung in den Originalflaschen. Diese werden nach der Abfüllung mit Kronkorken verschlossen und anschließend zur Gärung und Reifung mindestens 9 Monate gelagert. Nach dem „Rütteln“ wird über den Flaschenhals degorgiert (d.h. die Hefe entfernt).

Rebsorte:

Unser Blanc de Noirs - Sekt stammt zu 100% aus gesunden Spätburgundertrauben, die sehr schonend als ganze unverletzte Trauben ausgepresst werden. Es wird nur der „Vorlauf“ und die erste Pressfraktion verwendet. Der ablaufende Saft der roten (dunklen) Trauben ist durch dieses schonende Verfahren weiß, daher „Blanc de Noirs“.

Lese / Gärung / Ausbau:

Hergestellt im Weingut nach der Methode der traditionellen Flaschengärung, 24 Monate Hefelager.

Analyse:

Alkohol: 12.0 % vol
Restzucker: 5.7 g/l
Gesamtsäure: 7.1 g/l

Charakteristik:

Im Duft verkünden leise Anklänge von Birne und Quitte die Frische des Sektes. Aufgrund des feinperligen Mousseux und der zarten Aromatik, erinnernd an Birne, wirkt der Blanc de Noirs Sekt besonders elegant am Gaumen. Das zweijährige Hefelager verleiht ihm eine wunderbare toastige Note von frischem Hefezopf und eine äußerst cremige Mundfülle.

Empfehlung:

Für jeden feierlichen Anlass geeignet, solo oder als Begleitung zu Meeresfrüchten oder zartem Fisch.

www.georg-mosbacher.de