



2019
Blanc de Noirs Brut
Sekt b.A. Pfalz



Weingut:

Seit Generationen widmet sich unsere Familie im malerischen Forst an der Weinstraße dem Weinbau. Das Weingut Georg Mosbacher wurde vor über 100 Jahren gegründet und wird heute von Sabine Mosbacher-Düringer und Jürgen Düringer geführt. Der traditionelle Schwerpunkt unseres bio-zertifizierten Betriebes liegt auf der Erzeugung hochwertiger, terroir-geprägter Rieslinge. 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, als ganze, unverletzte Trauben ausgepresst werden. Es werden nur der „Vorlauf“ und die erste Pressfraktion verwendet. Der ablaufende Saft der roten (dunklen) Trauben ist durch dieses schonende Verfahren weiß, daher die Bezeichnung „Blanc de Noirs“.

Lese / Gärung / Ausbau:

Im Weingut hergestellt nach der Methode der traditionellen Flaschengärung, 48 Monate Hefelager.

Analyse:

Alkohol:	12,5 % vol
Restzucker:	4,0 g/l
Gesamtsäure:	7,5 g/l

Charakteristik:

Im Duft delikate rote Früchte und dezentes Brioche. Schlank, frisch, animierend, mit lebhafter, gut integrierter Säure. Viel Charakter und Struktur, leicht cremig, mit feinerligem Mousseux. Ein Solist für jeden, gerne auch festlichen Anlass, aber auch ein ausgezeichnete Begleiter zu Fisch oder Meeresfrüchten. Probieren Sie ihn einmal zum Sushi!