



GRÖHL

16



25

2021

Blanc de Blanc Sekt

Traditionelle Flaschengärung

Sekt
Bestellnummer 43



REBSORTE
Chardonnay

GESCHMACKSRICHTUNG
brut nature

VINIFIKATION

Die traditionelle Flaschengärung bedarf viel Handarbeit und Zeit und ermöglicht uns die Herstellung besonderer Schaumweine. Bei der zweiten Gärung in der Flasche wird unser Grundwein zu Sekt veredelt. Nach einer 40-monatigen Lagerzeit auf der Hefe werden die Sektflaschen handgerüttelt und degorgiert.

CHARAKTERISTIK

Die traditionelle Flaschengärung ist ausschlaggebend für den weichen Geschmack und das feine Mousseux unseres Jahrgangssektes. Nach seinem 40-monatigen Hefelager zeigt dieser Sekt würzige und nussige Aromen. Abgerundet wird der Blanc de Blanc durch seine frische Mineralität.

ANALYSE

11,5 % vol Alkohol | 8,3 g/l Säure | 1,0 g/l Restzucker

VERZEHREMPFEHLUNG

Der ideale Begleiter zu Meerestieren, wie Krabben, Muscheln und Garnelen.

LAND

Deutschland

TRINKTEMPERATUR

8-10 °C

Sekt & Secco | 0,75 l | enthält Sulfite

HERSTELLER WEINGUT ECKEHART UND JOHANNES GRÖHL
Uelversheimer Straße 4 · D-55278 Weinsheim

Telefon 06249 – 80 900-0 · info@weingut-groehl.de · www.weingut-groehl.de