



2020 GRANDE RÉSERVE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

WEINBESCHREIBUNG

Traditionelle Flaschengärung

Unser Blanc de Blancs Grande Réserve brut nature Sekt aus traditioneller Flaschengärung überzeugt durch seine Brioche- und Zitrusnoten sowie einer zarten Mineralität. Freuen Sie sich auf ein unvergessliches Geschmackserlebnis!In Anlehnung an die Schaumweintradition der Champagne entstand nach einem 42-monatigem Hefelager ein prickelnder Hochgenuss mir einem eleganten Mousseux. Bester Schaumwein Deutschland im CO-OP Contest 2025

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Sekt ist ein idealer Begleiter zu warmen Austern und Kaviar sowie zu Sushi und Pilzgerichten. Selbst Wildgerichte oder ein gereifter Käse harmonieren fantastisch!









ANALYSEWERTE

S 7 g/l RZ 0.4 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

6-8°C

Weinbiet Manufaktur eG

Artikel-Nr.: 895 • AP-Nr. 25 017 •

0.75L • Pfalz • Sekt b.A.

Prämierungen & Analyse können sich bei Nachfüllung ändern.

Telefon: +49 6321 67970 • Fax: +49 6321 60179