



2020 GRANDE RÉSERVE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE

WEINBESCHREIBUNG

Traditionelle Flaschengärung - Bester Schaumwein Deutschland im CO-OP Contest 2025

Unser Grande Réserve Blanc de Blancs brut nature 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 48-monatigem Hefelager ein prickelnder Hochgenuss mit einem eleganten Mousseux.

SPEISEEMPFEHLUNG

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



ANALYSEWERTE

A 12 % vol. 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.



Weinbiet Manufaktur eG

An der Eselshaut 57 ▪ 67435 Neustadt/Weinstraße

www.weinbiet.de ▪ info@weinbiet.de

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