SCHOLLER

2020

BLANC DE BLANCS ET NOIR



Die jungen Chardonnay- und Spätburgunder- Anlagen werden schmeckbar durch die verführerisch gelbfruchtige Aromatik. Zarte konzentrierte Frucht, die an reife Aprikosen erinnert. Die Cremigkeit im Abgang folgt einem hinreißend prickelnden Debüt im Geschmack.

BODEN	Tiefgründige steinige Kalkböden
VINIFIKATION	Im Weingut nach traditionellem Verfahren hergestellt. Flaschengärung, handgerüttelt (méthode champenoise) - 22 Monate Hefelager
GESCHMACK	extra brut
WEINART	Weißwein
KLASSIFIKATION	Sekt & Secco
REBSORTEN	Chardonnay, Spätburgunder
LAGERFÄHIGKEIT	Auf der Hefe kann ein Sekt lange reifen. Nach dem Degorgieren sollte er jedoch in zwei bis drei Jahren getrunken sein.
INHALT	0,75 Liter
TRINKTEMPERATUR	6 - 8 °C
ANALYSE	A 12 %vol RZ 12 g/l S 5 g/l
ARTIKEL-NR.	SCE

VEGAN

Jetzt bestellen:

WEINGUT SCHOLLER · D-76831 BIRKWEILER · ALTE KIRCHSTRASSE 7 · TELEFON 0 63 45/35 29 · FAX 0 63 45/85 35
INFO@WEINGUT-SCHOLLER.DE · WWW.WEINGUT-SCHOLLER.DE