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