



BLANC de Noirs

Ein Hauch von Zwiebelfarbe im Glas, eine aufregende Perlage und ein Duft nach frischem Backwerk. Der Geschmack ist seidig und leichtfüßig – sehr fein!

1. Platz Top 100 Meininger: VAUX vorne. Aushängeschild der fruchtbetonten Stilistik. 2020



FAKTEN

3911 – 0,75 L

SPÄTBURGUNDER

DEUTSCHER SEKT

HEFELAGER: 26 Monate / DEGORGIERT AM: 3. JUNI 2025

ALKOHOLGEHALT: 12% vol – SÄURE: 7,6 g/L – RESTZUCKER: 8,7 g/L

REIFEPOTENZIAL: 2–3 Jahre ab Degorgierdatum

UND WAS DAZU?

Risotto passt zum Blanc de Noirs so richtig gut. Oder probieren Sie die Lieblingskombination von Christoph Graf aus: Ein gutes Stück Brot mit Pfälzer Leberwurst.

SERVIERTEMPERATUR: 6–8°

Traditionelle
Flaschengärung

alle Sekte sind
Jahrgangssekte

immer
Brut