



## 2018 BLANC DE BLANCS *Réserve*

Zarte konzentrierte Frucht, die an reife Aprikosen erinnert, mit einem Hauch von geröstetem Holz und kühler Würze. Die Cremigkeit im Abgang folgt einem hinreißend prickelnden Auftritt im Geschmack.

*„Der Sekt ist gesegnet mit viel Frische und enormer Länge“*

VINUM SEKTAWARD, 2022



### FAKTEN

3710 – 0,75 L

CHARDONNAY & RIESLING

SEKT B.A., RHEINGAU

HEFELAGER: 42 Monate / DEGORGIERT AM: 29. März 2023

ALKOHOLGEHALT: 12% vol – SÄURE: 6,6 g/L – Zero Dosage

REIFEPOTENZIAL: 3 Jahre ab Degorgierdatum

### UND WAS DAZU?

Kennen Sie eine echte Spaghetti Carbonara? Ein wirklicher Traum in Kombination mit dem Blanc de Blancs Réserve. Aber auch geradezu perfekt zur sommerlich leichten Küche.

SERVIERTEMPERATUR: 6–8°

*Traditionelle  
Flaschengärung*

*alle Sekte sind  
Jahrgangssekte*

*immer  
Brut*