



## 2021 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: 15 Monate / DEGORGIERT AM: 20. Juni 2023

ALKOHOLGEHALT: 12% vol – SÄURE: 8,6 g/L – RESTZUCKER: 6,0 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*