

## Blanc de Noirs Brut 2017

---

Sorte+Lage: 100 % Pinot Noir - geerntet 11.09.2017  
Schafleiten gepflanzt 1992

Ernte: Selektionierte Handlese in kleinen Kisten

Weinbereitung Gärung spontan in Edelstahltanks 5 Monate auf der Feinhefe. Versektung: nach der traditionellen Methode.  
0 Stunden auf der Maische.

Ausbau: Flaschenreife: 40 Monate - Zero Dosage

Abgefüllt: 21.02.2018

Gesamteindruck: Strahlendes Goldgelb mit einen Touch Lachs.  
Eleganter Sekt mit feiner Beerenfrucht und etwas Bisquit, mineralischem Musseux und langem Abgang.

Empfehlung:

EAN Codes Flasche 9120015608112  
Karton

Prüfnummer: SK115/2021  
Qualitätsstufe: Sekt g.U. Große Re  
Alkohol: 13,0 %vol  
Säure: 4,0 g/L  
Restzucker: 003,3 g/L  
Mostgewicht:  
Zuckerfr. Extrakt 14,7 g/L  
Relative Dichte: 0,9906



enthält Sulfite



---

### Auszeichnungen:

92 Punkte Falstaff Wein Guide 2022/23

2022