

# Sektpass

## Weinhaus Heger

### Kaiserstuhl / BADEN



## HEGER

### BLANC Sekt extra brut

Analyse:      Alkohol:      12,0 % Vol.  
                 Säure:            6,7 g/l  
                 Restzucker:    4,8 g/l

Rebsorten:    Weissburgunder (80%) und Chardonnay (20%)  
Anbaugebiet: Deutschland  
Anbaugebiet: Baden  
Boden:        Rohlöß (nährstoffreiche Erdschicht, die sich  
                 während der letzten Eiszeit gebildet hat).



#### **Herstellung:**

Mit der konsequenten Auswahl der geeigneten Trauben und Grundweine sowie der traditionellen Flaschengärung folgen wir dem Beispiel klassischer Champagnerbereitung. Bei der Méthode traditionnelle oder klassischen Flaschengärung, erfolgt eine zweite Gärung in der Sektflasche, durch die Kohlensäure entsteht.

#### **Unser BLANC Sekt bei der Sektherstellung:**

Der BLANC Sekt extra brut reift für etwa 36 Monate in der Flasche, bevor er durch das „Degorgieren“ von der Hefe getrennt und mit Naturkorken verschlossen wird.

#### **Beschreibung:**

Ausdrucksvolle Frucht nach Boskop Äpfeln und Quitten, dazu Haselnüsse und Mandeln sowie eine leichte Zestenaromatik. Der Holzfassausbau der Grundweine verleiht diesem Sekt zusätzlich dezente Holznoten. Am Gaumen zeigt der BLANC Sekt ein feines Mousseux. Kernobstaromen sowie nussig-hefige und rauchige Noten. Sein herber Charakter wird durch seine Fülle und Cremigkeit ausbalanciert. Der BLANC Sekt extra brut kann klassisch als Aperitif genossen werden, er begleitet aber auch sehr gut Leber- oder Fischterrinen sowie Kalbstatar oder geräucherten Fisch.

#### **Tipp:**

Servieren Sie diesen Sekt bei 6 - 8 °Celsius, am besten in einem Weissweinglas.

Sehr zum Wohl wünscht Ihnen

Ihr Weinhaus Heger