



H E G E R

Weinhaus Heger



HEGER
BLANC ET NOIR Sekt
brut nature

Cuvée Spätburgunder (70%) & Chardonnay (30%)

Analyse: Alkohol: 12,0 % Vol.
Säure: 6,6 g/l
Restzucker: 1,4 g/l

Boden: Buntsandstein, Löss und Kalk

Ausbau: Mit der konsequenten Auswahl der geeigneten Trauben und Grundweine sowie der traditionellen Flaschengärung folgen wir dem Beispiel klassischer Champagnerbereitung. Bei der Méthode traditionnelle, erfolgt eine zweite Gärung in der Sektflasche, durch die Kohlensäure entsteht. Die Grundweine stammen mehrheitlich aus dem Jahrgang 2018 & 2019. Der BLANC ET NOIR brut nature reifte für knapp 48 Monate in der Flasche, bevor er dann degorgiert wird.

Lage: Die Reben wachsen in der Nimburg-Bottinger Steingrube. Buntsandstein, Löss und Kalk erzeugen in diesen Weinen eine außergewöhnliche Spannung, Frische und Mineralität.

Beschreibung: Durch die lange Lagerung auf der Feinhefe entstand ein Winzersekt mit einer wunderbar ausgewogenen, frischen und dezent herben Struktur. Die fein eingebundene Säure und der geringe Restzucker verbinden sich zu einem prickelnden Vergnügen. Hervorragend geeignet sowohl als Aperitif wie auch als Speisebegleiter.