

WEINGUT REINHARDT

SEKT



BLANC et NOIR

brut nature

Der Blanc et Noir, der zu gleichen Teilen aus Weißburgunder und Spätburgunder besteht, weist in der Nase hefige, hell-nussige, vegetabil-florale Spuren und ein Hauch Tabak auf. Am Gaumen zeigt sich eine klare, herbe Frucht (rote Johannisbeere, Himbeere, Steinobst), sowie florale Aromen.



Handgelesen | Ganztraubenpressung | Spontanvergärung | traditionelle Flaschengärung mit 26 Monate Hefelager | teils in gebrauchten Holzfässern ausgebaut | ohne Dosage degorgiert



Brioche | lebhaft-feine Perlage | floral | rote Beere | vegetabil



Aperitif | Ziegenkäse | helle Fleischgerichte

FÜLLMENGE	0,75 l
ALKOHOL	11,5 % vol.
RESTSÜßE	1,1 g/l
SÄURE	7,0 g/l

WEINGUT REINHARDT

Weingut Reinhardt GbR
Hof am Deidesheimer Weg | D-67152 Ruppertsberg
Tel 06326 9826777 | Fax 06326 9893782
www.weingut-reinhardt.de | info@weingut-reinhardt.de
f @weingut.reinhardt



DE-ÖKO-039
Deutsche Landwirtschaft



VEGAN

