

9294 Blanc de Blancs



BODEN

*Lössboden,
Buntsandsteinverwitterung*

ERTRAG

65 hl/ha

AUSBAU

*Erste Gärung mit
natürlichen Hefen, vergoren
in Barriquefässern und
Tonneaux*

ALKOHOL

12,0 % vol

SÄURE

7,2 g/l

RESTZUCKER

0 g/l

Aus 100 % Chardonnay stammt dieser Sekt, der die Geburtsjahrgänge von Michael und Thomas im Namen trägt. Die erste Gärung fand traditionell spontan im Holzfass statt. Nach der zweiten Gärung folgt ein dreijähriges Reifen auf der Hefe, um die Balance zwischen Körper und Perlage zu verbessern.

