



Sabrage! Blanc de Noirs Brut

Deutscher Biosekt, Rheinhessen 2019

Grosser Auftritt, mit oder ohne Sabrieren: Tobias Zimmers Blanc de Noirs 2019 aus Rheinhessen.

Artikelnummer 6214.23

Weingut Weingut
HirschhofTobias
Zimmer

Region Rheinhessen

Jahrgang 2019



Degustationsnotiz

Leuchtendes Goldgelb; Bukett mit Williamsbirne und Himbeeren, Noten von Karamell und Brotteig; frischer Auftakt, am Gaumen animierend und saftig, elegante Struktur, feinperlige Mousse; harmonischer, frisch-fruchtiger Abgang

Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Sankt Laurent (100%)



Speisenvorschläge

Gebratenes Geflügel mit asiatischem Reis, leichte Gerichte, Zanderfilet mit Kartoffeln, Kalbsmedaillon, Apfelstrudel, Aperitif



Lagern

Bis mindestens 2026
lagerfähig



Genusstipp

Optimaler Genuss bei
6-8 °C



Verschluss

Naturkork



Vegan

ohne tierische
Inhaltsstoffe hergestellt



Analysedaten

| | |
|-----------------|------------|
| Alkohol | 12.5% |
| Freie SO2 | 42 mg/l |
| Gesamte SO2 | 91 mg/l |
| Flüchtige Säure | 0.10 g/l |
| Gesamtsäure | 4.8 g/l |
| pH-Wert | 3.27 |
| Restzucker | 8.6 g/l |
| Analysedatum | 06.03.2023 |

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: DE-ÖKO-039
Herkunft: DE
Abfüller: Sektkellerei Am Turm GmbH
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/6214.23