



## 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](http://www.delinat.com/6214.23)