



NEISS



SEKT

„BLANC DE NOIR“ TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG

Empfohlene Trinktemperatur: 6-7°C

AUSBAU

Das Cuvée der aufeinander abgestimmten Grundweine Pinot Noir und Pinot Meunier wird im Stahltank (40%), Barrique (40%) und Tonneau (20%) ausgebaut. Nach der Abfüllung liegt das Cuvée ca. 18 Monate zur traditionellen Flaschengärung auf der Hefe.

SENSORIK

Zarte Aromen, mit leichtem Anklang von Birne und Apfel. schmelzig und elegant mit feiner Perlage.

REBSORTE

Der „Blanc de noir“ ist ein Cuvée aus den klassischen Champagner-Rebsorten Pinot Noir (Spätburgunder) und Pinot Meunier (Schwarzriesling).