



RAUMLAND

METHODE TRADITIONNELLE
Über
90
Monate
Hefelager



SEKT RÉSERVE

RAUMLAND

SEKTHAUS

RÉSERVE
BLANC DE BLANCS

Brut

2012
Blanc de Blancs
- RÉSERVE -

VERKOSTUNGSNOTIZ

Unser finessenreicher Blanc de Blancs aus dem Jahr 2012 besteht vorwiegend aus Weißburgunder, Pinot Blanc, der im Edelstahltank ausgebaut wurde. Ein kleiner Teil Chardonnay wurde im Holzfass ausgebaut. Ein samtiger, zurückhaltender und eleganter Sekt, der jedoch am Gaumen sehr komplex und animierend ist und besonders lang anhält. 2012 war ein spannender Jahrgang und bringt genauso spannende Sekte hervor. Der Blanc de Blancs zeigt Aromen von Früchten wie Quitte, Grapefruit, Nektarine und Mango und wird ergänzt durch nussige Noten, die an frisch gebackenes Brot erinnern. Für uns persönlich aktuell ein absoluter Liebling!

PRESSESTIMMEN

Anonymer Händler:

"Am Gaumen angelangt, versprüht der Raumland Blanc de Blanc Brut auf druckvolle und langanhaltende Weise betörende Anklänge an tropischem Obst. Fleischige Passionsfrucht, herbsüße Mangofilets und eine Spur samtiger Quittenkonfitüre vereinigen sich hier zu einem belebenden und mundwässernden Geschmackserlebnis. Beispiellose Harmonie, vornehme Finesse und tiefgründige Vollmundigkeit zeichnen diesen Ausnahmesekt aus. Unbedingt probieren!"



REBSORTE

93% Pinot Blanc, 7% Chardonnay

HERKUNFT

Weinbergspartellen in Rheinhessen
(überwiegend VDP.Große.Lage Bürgel)

HEFELAGER

Über 90 Monate

SÄURE

7,5 g/l

TRINKTEMPERATUR

bei 6-8°C | bauchiges Sekt- / Weißweinglas

VINIFIZIERUNG

77% Edelstahl und 23% Barrique | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

ARTIKEL NR.

61335

FLASCHEN EAN

4 260 16164 028 6

KARTON EAN

4 26016164 628 8

AUSZEICHNUNGEN

Eichelmann 2021 - 91 Punkte (Jahrgang 2010)

Meininger Deutscher Sektpreis 2020 - 91 Punkte (Jahrgang 2010)

SORTIMENT

Sekt Réserve

TERROIR

Kalkhaltiger Stein

DOSAGE

Brut (4 g/l)

ALKOHOLGEHALT

12 % Vol.

LAGERUNG

Dunkel | 14 bis 16°C | stehend