

2020 BLANC DE BLANCS

– Brut –



In unserem 2020er Blanc de Blancs vereinen sich Chardonnay und Weißburgunder. Nach der schonenden Ganztraubenpressung, reiften die Moste danach in Barriquefässern und Edelstahltanks. Im Juni 2021 wurde die Cuvée auf Demi-Flaschen gefüllt und nach traditioneller Flaschengärung vergoren. Die Nase zeigt Aromen von weißen Früchten wie Pfirsich und Birne, getrocknetem Apfel, gerösteten Mandeln und Karamell. Am Gaumen zeigt sich vor allem der Chardonnay mit dichter Struktur, feinem Schmelz und frischer, lebendiger Säure. Die elegante Aromatik ist geprägt durch das über dreijährige Hefelager. Die Dichte und leichte Salzigkeit hallen lange nach und die Perlage zeigt sich sehr fein.

WISSENSWERTES

REBSORTE

75% Chardonnay
25% Pinot Blanc

HEFELAGER

Über 36 Monate

BODEN | HERKUNFT

Pfalz & Rheinhessen (überwiegend Lehm & Löss)

VINIFIZIERUNG

65% Edelstahl, 35% Barrique | unfiltriert | BSA | Handlese | Ganztraubenpressung

JAHRGANG - 2020 -

Milder Winter | viel Niederschlag zu Beginn des Jahres | warmes und trockenes Frühjahr mit bereits erstem Austrieb Mitte April | Blüte Ende Mai, gefolgt von einem trockenen Sommer | im August langersehnter Regen | wunderschöne Ernte Ende August mit wunderschönen gesunden Trauben.

TRAUBENLESE

September 2020

TIRAGEFÜLLUNG

Juni 2021

DEGORGIERT

siehe Degorgierpunkt auf der Flasche

DOSAGE

Brut | 3 g/l

SÄURE

6,9 g/l

ALKOHOL

12,0 % Vol.