

# Blanc de Noirs

Jahrgang	2019
Geschmacksrichtung	Brut
Rebsorte	Spätburgunder
Anbaugebiet	Pfalz und Rheingau
Herstellung	Klassische Flaschengärung 18-monatiges Hefelager Degorgiert im Juni 2021
Beschreibung	Delikate Frucht voll zarter Eleganz und animierendem Farbspiel. Duft von feinem Backwerk mit Nuancen von Birnen- und Apfelaromen. Ein rundum facettenreiches Sekterlebnis.
Unser Tipp	Mitternachtssekt bei Kerzenschein
Serviertemperatur	6 – 8 °C
Analysewerte	Alkoholgehalt: 12.0% Restzucker: 6.1 g/l Säure: 7.5 g/l
Flaschengröße	75 cl · 6 Flaschen/Karton
Artikelnummer	3911
Auszeichnungen	Jahrgang 2013: 90 Punkte - Meiningers Deutscher Sektpreis Jahrgang 2014: 90 Punkte - Falstaff Wein Guide Jahrgang 2016: 91 Punkte - Falstaff Wein Guide Jahrgang 2017: 1. Platz - Top 100 Weinwirtschaft 90 Punkte - Gault Millau 90 Punkte - Falstaff Wein Guide

Sektmanufaktur Schloss VAUX AG · Kiedricher Straße 18a · D-65343 Eltville · Rheingau  
Telefon 06123 62060 · Fax 06123 63339 · [kontor@schloss-vaux.de](mailto:kontor@schloss-vaux.de) · [www.schloss-vaux.de](http://www.schloss-vaux.de)



## *Blanc de Noirs*

Brut 2019

Als Blanc de Noirs wird ein aus roten Trauben weißgelterter Wein, Sekt oder Champagner bezeichnet. Wie Weißwein unmittelbar nach der Lese gekeltert, bleibt den in den Beerenhäuten enthaltenen roten Farbstoffen keine Zeit, den Most intensiv zu färben. Der Blanc de Noirs Brut 2019 betont mit animierendem Farbspiel seine Herkunft von der Spätburgunder-Traube: Duft von feinem Backwerk, zarte Aromen mit Anklang von Birne und Apfel. Ein rundum facettenreiches Sekterlebnis, delikater und elegant.

