BATTENFELD SPANIER

SEKT
BLANC DE NOIRS VDP.SEKT
2017

92/100
MEININGERS SEKTPREIS

Biologisch-dynamisch ausgebaut von H.O. SPANIER

Deutsche Landwirtschaft
DE-ÖKO-006

NO BULLSHIT
JUST SULPHITES

BATTENFELD SPANIER

SEKT

BLANC DE NOIRS VDP.SEKT 2017

WEIN

Die Trauben stammen aus unseren Spätburgunder Weinbergen in Hohen-Sülzen. Nach 7 Jahren Hefelager haben wir den VDP. Sekt mit einer leichten Dosage degorgiert.

GESCHMACK

Mit hellem Gelb und silbernem Rand fließt er strahlend und klar ins Glas, die feingliedrige Perlage in stetem Faden aufsteigend. Wohlig warmer Duft nach Sauerteig-Brotrinde und warmem Brioche, gefolgt von grünen Mandeln und Haselnussschalen. Die warmen Aromen des langen Hefelagers werden unterlegt mit feiner Rotfruchtigkeit, die an Apfelschalen von pausbackig roten Äpfeln, Dörrobst und ein wenig an Kirschblüten erinnert. Hinzu kommen zarte zitrische Noten nach Grapefruitzesten sowie etwas Rauch in der Kopfnote. Im Antrunk packend, mit feingliedrigem und dichtem Mousseux, fokussiert, straff und gradlinig, mit vertikaler, reifer Säure. Animierend und treibend, mit sanft pulsierendem Bass am Gaumen. Leicht mürbe, reife Noten werden flankiert von feiner Phenolik und aromatisch noblen Bitterstoffen, unterfüttert mit reichhaltigem Extrakt, der für die gewisse Saftigkeit bei gleichzeitig straffer Struktur sorgt. Mittelkräftiger Körper mit balanciertem Spiel von Säure, Mousseux und Extrakt, anregend mit feiner, kalkiger Mineralik im Nachhall.

FLASCHENGRÖSSE	ALKOHOL	SÄURE	VERSCHLUSS
0,75 L	12,0 % VOL.	7,0 G/L	NATURKORK
RESTZUCKER	**REBSORTE**	**BIO**	
2,0 G/L	SPÄTBURGUNDER	✓	