WEEDENBORN

2021

Sauvignon Blanc

BRUT NATURE

TROCKEN



Ein wunderschönes Platingelb - moussierender Sauvignon Blanc Sekt mit angenehm fruchtigem Bukett, feiner reifer Stachelbeere und Grapefruit mit einem Hauch von Holunder und Drachenfrucht. Im Geschmack prickelnd mineralisch mit eleganter Frucht und cremigen Schmelz. Ein finessreiches Geschmackspiel mit Tiefgang und langem Nachhall. Dieser Sauvignon Blanc Sekt muss sich nicht vor den großen Champagnern verstecken.

Ausbau

Der Sauvignon Blanc Sekt mit über 24 Monaten Hefelager nach dem Vorbild des französischen Champagners. Hergestellt nach dem traditionellen Flaschengärverfahren, handgerüttelt.

„Hier erscheint die Sauvignon Blanc in einem ganz anderen Licht. Fernab von allen Klischees, die man von dieser Rebsorte hat, bekommt sie, ausgebaut als Brut Nature Sekt, eine faszinierend zugängliche Qualität. Der Sekt ist in traditioneller Flaschengärung entstanden, aber sonst alles andere als traditionell. Für einen Brut Nature haben wir hier trotzdem viel Fruchtaromen, mit reifen Aprikosen und Brioche sowie einer süßen Würzigkeit. Er ist cremig und zugänglich am Gaumen, die erfrischende Säurestruktur ist dennoch da. Damit lässt sich locker ein ganzes Menü begleiten. Wir sind begeistert von diesem Sekt, der etwas für alle Weinfreunde bietet."

Kölner Weinkeller

Alkoholgehalt	12,5 % vol
Geschmack	trocken
Weinart	schäumend
Allergene	Sulfite

232 N. N. WEEDENBORN

WEEDENBORN

Am Römer 4-6, 55234 Monzernheim, Rheinhessen
t: ▪49 (0) 6244 387, weingut@weedenborn.de, weedenborn.de