

 **Franz Keller**

Blanc de Blancs, Sekt Brut

 , 750 ml

 **Germany,**



 **9912023802**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 4 g/l

Acidity content: g/l

Food reccomendations

from Christina Hilker

Carpaccio von Birnen, Steinpilzen und Pinienkernen
(vegan)

Cassolette von Austern und Jakobsmuscheln im
Blätterteigfleuron

Gegrillter Wilder Steinbutt mit Beurre Blanc und
Artischocken

Tasting review

by Christina Hilker on 24.10.2024

Info zum Sekt:

Degorgiert Januar 2024 mit einer Dosage von 4g/l.

Farbe/Aussehen:

Helles, funkelndes Goldgelb / lebendige und feingliedrige Perlage.

Nase:

Der 2020er Blanc de Blancs aus dem Hause Keller nimmt einen sofort für sich ein. Saftige Fruchtaromen von Apfel, Birne, Quitte und Weinbergs Pfirsich vereinen sich mit Brioche und feinen Haselnussnoten. Ein subtiler, ein saftiger und zugleich feiner und eleganter Auftakt in der Nase verführt zum ersten Schluck.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt erfreut man sich an der belebenden Pérlage, die wunderbar in die Frucht eingebunden ist. Feinste Mineralität, zart salzige Anklänge und die charmante Saftigkeit lassen ihn zum perfekten Aperitif werden und da im Hause Keller hervorragende Kulinarik großgeschrieben wird passt er auch vortrefflich zu feiner Küche.