Franz Keller

Blanc de Blancs, Sekt Brut

, 750 ml

Germany,

9912023832

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	4 g/l



Food reccomendations

from Christina Hilker

Blumenkohl Carpaccio mit Birne, gerösteten Haselnüssen und Arganöl (vegan)

Cassolette von Austern und Jakobsmuscheln im Blätterteigfleuron

Gegrillter Wilder Steinbutt mit Beurre Blanc und Artischocken

Tasting review

by Christina Hilker on 16.08.2026

Info zum Sekt:
Degorgiert April 2024 mit einer Dosage von 4g/l.
Farbe/Aussehen:
Strahlendes, funkelndes Goldgelb / lebendige und feingliedrige Perlage.
Nase:
Der 2022er 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 Apéritif werden und da im Hause Keller hervorragende Kulinarik großgeschrieben wird harmoniert er selbstverständlich vortrefflich zu feiner Küche.