

 **Franz Keller**

Blanc de Blancs, Sekt Brut

 , 750 ml

 **Germany,**



 **9912023548**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 4 g/l



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Crostini mit Apfel, Frühlauch, Pecorino und

schwarzem Pfeffer

(Gemüse & Vegetarisch)

Garnelen vom Grill

(Meeresfrüchte)

Jamon Iberico Gran Reserva

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 13.08.2022

Der 2019 Blanc de Blancs wurde in traditioneller Flaschengärung erzeugt. Die Trauben für diesen Sekt stehen auf Vulkangestein mit Lössauflage und werden im frühestmöglichen Stadium der Reife geerntet um die Säuren der Grundweine stabil zu halten. Die Ganzen Trauben werden schonend gepresst und es wird nur die Cuvée, d.h. der Saft der ersten Pressung verwendet. Erst bei Zugabe der Dosage erhält der Sekt eine kleine Dosis Schwefel. Er wurde im Juni 2022 degorgiert und mit schlanken vier Gramm dosiert als Brut gefüllt.

Farbe:

Hellgelb mit silbernem Rand und feiner Perlage in stetem Faden.

Nase:

Wollüstig und hedonistisch strahlt der 2019 Blanc de Blancs aus dem Kelch. Orangeblütenwasser, Zitronenzesten, gelbes Steinobst und reife gelbe Äpfel werden verbunden von flauschigen Noten nach warmem Hefepulver nebst Zuckerguss und geschälten süßen Mandeln.

Mund:

Im Antrunk ist der Blanc de blancs saftig mit gutem Druck und füllt den kompletten Gaumen mit feinperligem Mousseux. Die Frucht zeigt sich zitrisch mit dunkelgelben-Tönen nach mürbem Apfel und Noten nach gebuttertem Orangenmarmeladen-Toast. Der Säurebogen ist weit gespannt und bekommt animierenden Support von zartsalzigen Noten für übertriebenen Trinkzug.