

 **Wilhelmsberg**

# *Blanc de Blancs, Sekt Brut*

 750 ml

 Deutschland, Franken

 Sekt

 9912010105

 Kerner, Müller-Thurgau

Alkoholgehalt: 11,50,0 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 7,1 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Karotten-Tarte mit Ricotta und Feta**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Arancini**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillter Ziegenkäse auf Quittenkompott mit**

**Kürbisrisotto**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.09.2022

## Informationen zum Wein

Der *Blanc de Blancs* ist eine Cuvée aus drei typisch fränkischen Rebsorten: Kerner, Müller-Thurgau und Riesling. Nach der Lese wurden die Trauben für den Sekt als Ganztrauben gepresst. Der Ausbau der drei Grundweine erfolgte separat, und erst nach vollendeter Gärung wurde die Cuvée erstellt. Hier wurde der biologische Säureabbau vermieden. Der Sektgrundwein wurde Ende 2018 auf Flaschen gefüllt und konnte 36 Monate auf der Hefe reifen. Die Süße beträgt 3,4 Gramm.

## Farbe

mittleres Strohgelb

## Nase

Der *Blanc de Blancs* zeigt zu Beginn einige wenige reduktive Noten, die etwas an Gummi erinnern, was aber recht schnell verfliegt. Dann öffnet sich der Sekt und bietet Noten von gelben und roten Äpfeln, aber auch von gelbfleischigen Früchten. Dazu finden sich Anklänge von Hefe, Nüssen und Nougat.

## Gaumen

Auch am Gaumen wirkt der *Blanc de Blancs* leicht nussig und hefig, beeindruckend würzig und druckvoll mit einem ansprechenden Säurebiss und kreidiger Textur. Im Finale findet sich ein wenig Salz, und der Sekt bleibt mit einem Nachklang von Extrakt lange und intensiv am Gaumen.