Sekt FLEUR DE BLANC brut - BIO
Scheurebe

MARACUJA – ROSE – CASSIS

Die Diva: verströmt selbstbewusst und einnehmend ihren einzigartigen Duft. Und nicht nur Männer bleiben daran hängen. Beim Probieren huscht ein Hauch Limette vorbei, um dann der cremigen Exotik von Maracuja und Stachelbeeren und der Idee eines Straußes roter Rosen Platz zu machen – Blumen für die Diva eben. Es prickelt herrlich erfrischend, und zum Schluss hält die Diva sogar noch einen kleinen Nachtisch parat: etwas Cassis im Schokomantel. Da kann man nur sagen: Applaus!

Die FLEUR DE BLANC brut ist eine Rarität – denn nicht viele Winzer versekten die duftig-aromatische und heute wieder sehr im Trend liegende Rebsorte Scheurebe. Um ihre frische, aromatische Stilistik zu bewahren, vergärt Winzer Mark Barth den Wein im Stahltank. Zum Sekt wird er in traditioneller Flaschengärung. Allerdings gibt Barth ihr nicht so lange Zeit auf der Hefe, wie den meisten seiner anderen Sekte. Denn das würde die zarten Aromen der Rebsorte gefährden. Die FLEUR DE BLANC liegt bei gleichbleibender Temperatur 10 Monate in der Flasche, bevor sie handgerüttelt und dégorgiert wird.100% ökologisch und vegan.



BEGLEITUNG

Mit ihrer individuellen Intensität und Duftigkeit ist die FLEUR DE BLANC ein perfekter Aperitif, kann aber auch gut mit Frischkäse, gehaltvollem Fisch, wie Lachs, orientalisch oder asiatischen gewürzten Speisen oder einer handfesten Wurstplatte.

FAKTEN

Rebsorte:	Scheurebe	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.GUTSSEKT	Säure:	5g/l
Weinlage:		Restsüße:	5,00g/l
Bodenart:	Lösslehm	Alkohol:	12,00% Vol.
		Trinktemp.:	6-8°C

WEINGUT

Beim Thema Sekt ist Winzer Mark Barth Überzeugungstäter – in der Branche gilt er als Pionier des Riesling Lagensekts. „Ich will die Rebsorte pur zeigen und sie mit der Machart, der traditionellen Flaschengärung, noch unterstützen. Das lange Hefelager gibt dem Sekt Kontur, Cremigkeit und seinen individuellen Charakter“, sagt er. Für Barth bedeutet das, bereits den Grundweinen eine entsprechende Ausdrucksstärke zu verleihen. Ökologischer Anbau und schonende Lese sind dabei so selbstverständlich, wie die Selektion der Trauben, die sanfte Ganztraubenpressung und viel Handarbeit – rund 55-mal wird eine Flasche Sekt angefasst, bevor sie in den Verkauf geht.