

WEINGUT REINHARDT

SEKT



BLANC ET NOIR brut nature

Der Blanc et Noir, der zu gleichen Teilen aus Weißburgunder und Spätburgunder besteht, weist in der Nase deutlich hefige, hell-nussige und pflanzliche Duft, florale Spuren und ein Hauch Tabak auf. Am Gaumen zeigt sich eine klare, herbe Frucht, auch mit einem ein Hauch von Johannisbeeren, sowie pflanzliche und tabakige Aromen.



Handgelesen | Ganztraubenpressung | Spontanvergärung | traditionelle Flaschengärung mit 38 Monate Hefelager | 50 % Holzfass, 50 % Edelstahl | ohne Dosage degorgiert



Brioche | lebhaft-feine Perlage | würzig



Aperitif | Ziegenkäse | helle Fleischgerichte

FÜLLMENGE	0,75 l
ALKOHOL	12,5 % vol.
RESTSÜßE	0,4 g/l
SÄURE	6,6 g/l

WEINGUT REINHARDT

Weingut Reinhardt GbR
Hof am Deidesheimer Weg | D-67152 Ruppertsberg
Tel 06326 9826777 | Fax 06326 9893782
www.weingut-reinhardt.de | info@weingut-reinhardt.de
[f](#) [i](#) [@weingut.reinhardt](#)

