DÖNNHOFF

2021

BLANC DE BLANCS

BRUT

FASS-NR. S2102

100% selektive Handlese

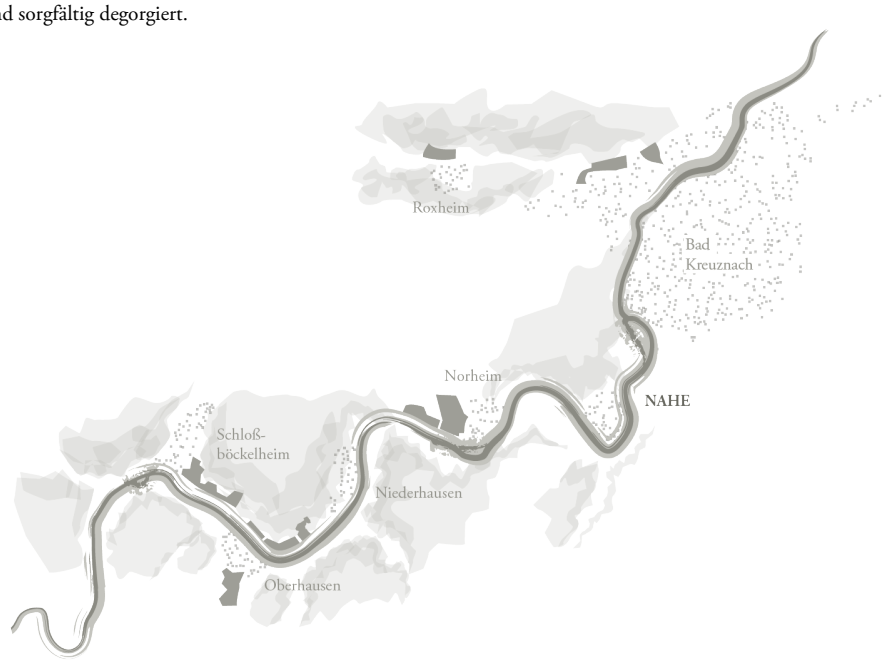
Lieferbar ab dem 20. April.

Die Trauben für unseren Weißburgunder Sekt Blanc de Blancs stammen aus den ältesten Burgunder-Parzellen in Oberhausen und werden mit größter Sorgfalt von Hand gelesen.
Dieser Sekt präsentiert sich mit klarer, präziser Frische und einer fein eingebundenen, cremigen Perlage. In der Nase zeigen sich elegante Noten von weißen Blüten, frischem Apfel und einem Hauch Brioche, begleitet von zarten Zitrusnoten. Seine leicht salzige Mineralität und die feine Struktur verleihen ihm Finesse, Tiefe und einen klassischen Blanc-de-Blancs-Charakter.



Die schonende Verarbeitung erfolgt mittels Ganztraubenpressung. Die erste Gärung findet traditionell im alten Doppelstückfass statt, bevor im Frühjahr die zweite Gärung in der Flasche nach klassischer Méthode Champenoise eingeleitet wird. Nach einem 3,5-jährigen Hefelager im Weingutskeller wird der Sekt von Hand gerüttelt und sorgfältig degorgiert.

Alk. 11,5 % Vol.



VDP.WEINGUT

WEINGUT DÖNNHOFF • Bahnhofstr. 11 • 55585 • Oberhausen an der Nahe
Tel. +49 (0) 6755 263 • Fax +49 (0) 6755 1067 • weingut@doennhoff.com • www.doennhoff.com/