Expertise
KÖNIGSSEKT Blanc de Blanc brut nature

Qualitätsstufe: König
Rebsorte: Chardonnay
Optimale Serviertemperatur: 6 – 8° C
Verschluss: Naturkork mit Agraffe
Restsüße: 0,1 g/l · Säure: 4,9 g/l · Alkohol: 12,5 %

Sektbeschreibung

Unser Königlicher Sekt ist ein Blanc de Blancs aus 100 % Chardonnay und wird nach der klassischen Flaschengärung hergestellt. Dabei durchläuft der Grundwein seine zweite Gärung direkt in der Flasche. Anschließend durfte der Sekt 30 Monate auf der Hefe reifen und hat in dieser Zeit eine besonders feine, elegante Perlage entwickelt.

Der "Blanc de Blanc" verfügt über eine geschmackliche Raffinesse und eine beschwingende Eleganz. Durch das lange Hefelager, feine und cremige Perlage im Glas und am Gaumen. Edle Fruchtnoten umspielen die Nase. Die milde Säure und die feine Perlage machen ihn im Glas und am Gaumen zu einem cremigen Genuss. Zarte Briochenote, feines Aroma von Quitte und mürben Apfelschnitzen. Begleitet von einer kräutrigen Würze, die dem Königssekt Tiefe und Komplexität verleiht. Ein hochwertiger Chardonnay-Sekt „in Anlehnung an die Tradition großer Champagner“.

Speiseempfehlung

Dieser Blanc de Blanc Chardonnay-Sekt passt hervorragend zu feinen Vorspeisen wie Austern, Jakobsmuscheln oder Tatar vom Kalb. Ebenso harmoniert er mit cremigen Fischgerichten, hellem Geflügel oder Risotto mit Zitronen- und Kräuternoten. Auch zu mildem Weichkäse oder Brioche ist er ein eleganter Begleiter.