

# Weinzentrale

EBERLE

## 2020 - Winzersekt Blanc de Blancs Brut Nature - Sekthaus Krack

Art.-Nr: 60882

Neu



### Beschreibung:

In der ersten sensorischen Wahrnehmung feinste Schattierungen von grünem Sommerapfel, Eis-Pfirsich, Melone (Piel de Sapo), frische Birnenspalten, geröstete Mandeln in der Herznote. In der Fußnote mit Nuancenvon hellem Steinobst unterlegt. Weiniger Auftakt. Die tänzelnde Perlage beschleunigt die frisch wirkende Struktur. Eine leichte Spur von Kiesel-Mineralität puffert den Säurekonstrukt ab. Zarter Schmelz im Mittelteil. Sehr nuanciert. Komplex, eng, präsent. Geht extrem griffig vom Gaumen.

### Hersteller:

Der Shootingstar der deutschen Winzersekt-Szene, Christian Krack macht seit 2015 mit seinen beiden Brüdern Axel und Felix Sekte mit Kultstatus. Das Fundament ist das elterliche Weingut in Deidesheim, welches die Brüder in der dritten Generation führen. Wahre Terroir-Winzersekte "made in Pfalz!"

### Anbau:

Die Weinbeeren stammen aus den besten Weingärten in und um Deidesheim. Der Grundwein wurde im 550 Liter Tonneau vergoren. Hergestellt durch traditionelle Flaschengärung. Die Sekte bekommen ein extralanges Hefelager (20 Monate).

<b>Rebsorte</b> Weißburgunder	<b>Region</b> Pfalz	<b>Alkoholgehalt</b> 11,5 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 5-9 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> Deutscher Sekt	<b>Restsüße</b> -	<b>Ausbau</b> Großes Holzfass
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Kalkstein, Kalkmergelboden	<b>Trinkfenster</b> 2024-2030	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität



### Mineralität



### Säure



## Passt zu

