

TIRUS Blanc de Blancs extra brut

VDP.SEKT® | Klassische Flaschengärung



Klare, goldgelbe Farbe mit sehr feiner, cremiger Perlage.

Ungemein vielschichtiger und komplexer Duft, mit fruchtigen Noten von Pfirsich und Melone gepaart mit balsamischen Aromen von Toast, Karamell, Vanille und Brioche.

Sehr trocken, ein ungemein feiner, fast schaumiger Mousseux, eine ausgewogen frische Säure mit sehr viel Spannung, ein sehr schlanker, mineralischer Körper bei erstaunlicher Länge und hoher Balance.

Rebsorte:	Weißburgunder (30%) Chardonnay (70%)
Handlese:	August 2019
Presse:	Ganztraubenpressung
Ausbau:	Spontangärung Eichenholzfass
Tiragezeitpunkt:	6. August 2020
Hefelager:	62 Monate
Degorgierzeitpunkt:	10. Oktober 2025
Extra brut:	Dosage 3 g/l
Alkohol:	12,0 Vol %
Säure:	7,6 g/l
LosNr.:	2021903

Aus biologischem Weinbau

