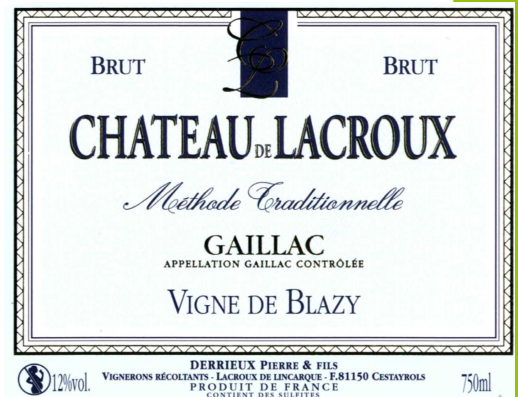




AOC GAILLAC SCHAUMWEIN "Vigne de Blazy" Brut



AOC GAILLAC SEKT BRUT

Boden: Tonig, kalkhaltig; Weinberge in Hanglage, Richtung Südosten.

Rebsorte: Loin de l'oeil.

Durchschnittsalter der Weinberge: 20 Jahre.

Ertrag: 50 - 55 hl pro Hektar (ca.15000 Flaschen pro Jahr).

Sektherstellung: Nach dem klassischen Flaschengärverfahren (Champagnermethode). Eine zweite Gärung in der Flasche, anschl. Lagerung bis zu zwei Jahren, Degorgieren; vor der entgeltigen Abfüllung Zugabe des Dosage-likörs. Bezeichnung "brut" zwischen 6 - 9 g/l Likörzusatz.

Farbe : Grünlich-gelblich.

Geruch: Frisch, leicht blumig.

Geschmack: Fruchtig; dezente Säure

Trinktemperatur: Um 5°C .

Speisen, welche sich zu diesem Wein eignen: Zu empfehlen als Aperitif; zu Meeresfrüchten, zu kleinen Vorspeisen, zu Fischgerichten und ansonsten zu allen Gelegenheiten.

