



Blanc de Blanc Sekt Brut Tradition 2020

Bamberger



Artikel Nr.	20150
Land	Deutschland
Herkunft	Nahe, Steil- und Hanglagen um Monzingen und Meddersheim
Rebsorte	(%)
Qualitätsbezeich.	Sekt b.A.
Geschmack	brut
Trinktemperatur	6 - 8 °C
Ausbau	Sehr schonende Traubenbehandlung, natürliche Sedimentation zur Vorklärung des Mostes. Im Edelstahltank reduktiv vergoren und ausgebaut. Danach Flaschengärung nach der klassischen Methode. Mind 9 Monate Hefelager in der Flasche, handgerüttelt und degorgiert (Entheft) im eigenen Sekt- und Rüttelkeller.
Boden	roter Sandstein, Quarzit, Schiefer
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Neue Cuvée unserer weißen Trauben Weissburgunder und Riesling - herrlich süffig und animierend. TRADITION - Für diese Sektlinie werden bei uns im Weingut sorgfältig selektierte, handgelesene Trauben vinifiziert und von uns in traditioneller Flaschengärung versektet.
Empfehlung	Aperitif
Über den Winzer	Seit vier Generationen lebt die Familie Bamberger nicht so sehr vom Wein als vielmehr mit und für ihn. Vier Generationen übrigens, die heute noch unter einem Dach wohnen. Aus der Tradition und generationenalem Winzerwissen entstehen moderne, lebenssprühende Weißweine, bukettreiche Rotweine und verführerische Winzersekte. Auf über 12 ha Rebfläche wachsen in den Weinbergen der Bambergers vor allem Rieslinge, dazu kommen Weiß- und Grauburgunder. Rivaner und Gewürztraminer runden das Sortiment ab. Rotwein nimmt etwa ein Viertel der Rebfläche ein. Seit über 25 Jahren reifen in den Kellern der Familie Bamberger auch edle Winzersekte. Sie erhalten von Weinexperten immer wieder erstklassige Noten und führende Weinjournalisten betiteln das Weingut heute als "Sektexperten von der Nahe".