



## Sekt »Blanc de Noirs« Brut

Heymann-Löwenstein

Löwensteins 'Blanc de Noirs' ist erstaunlich kraftvoll und mineralisch, wobei sich seine Mineralität erst mit der Zeit im Glas und am Gaumen entfaltet (Pinot Noir von Schieferböden), knochentrocken und messerscharf und präzise im Trunk, paßt er ausgezeichnet zu allem, was Champagner auch entsprechend begleitet hätte. Feines, trockenes Mousseux, frische angenehme Säure, kraftvolle Mineralität. Klassestoff ohne Kompromisse - typisch Löwenstein.

Alkohol: 12,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: 2015  
Restzucker: 12 g/l  
Boden: Schiefer  
Besonderes: ?  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: Ja  
Schwefel: Ja  
pH-Wert: < 3,4

0,75l  
DMW04101



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)