

BESCHREIBUNG

Geldermann Carte Blanche sec passt immer: Mit ihrer filigran-verspielten Süße, von harmonischer Frische eingefangen und vom feinen Mousseux verwirbelt, und einer Portion freundlichen Kernobsts mit Birne und gelbem Apfel steigt einem dann der frische Duft von Hefebäck und Brioche in die Nase. Dieser Premiumsekt der Extraklasse ersetzt fast einen genussvollen Ausflug in eine französische Konditorei. Denn die Herstellung nach höchster Handwerkskunst in traditioneller Flaschengärung und die lange Reife haben der Carte Blanche sec einen wunderbaren Schliff verliehen. Schließlich lässt unser Chef de Cave, Marc Gauchey, der Carte Blanche sec in unseren Gewölbekellern unter dem Breisacher Münsterberg mindestens zwei Jahre Zeit, damit sie ihren klassischen Charakter entwickeln kann. Die Weine aus Rebsorten wie Pinot Noir oder Chardonnay sucht er selbstverständlich persönlich aus. Ein Sekt zu einem Garnelensalat, Jakobsmuscheln, Kalbsschnitzel oder Ziegenfrischkäse mit Feigen – passt zu vielem – Carte Blanche eben.

| | |
|------------------|--|
| Gewicht | 9 kg |
| Hersteller | Geldermann |
| Artikelnummer | 148405 |
| Alkoholgehalt | 12% |
| Nennfüllmenge | 6 x 0,75 l |
| Geschmack/Dosage | Der Klassiker, körperreich, sec, trocken, zart |
| Kategorien | 0,75 l, Les Grands |
| Hergestellt in | Deutschland |
| Enthält | SULFITE |
