



H E G E R

Weinhaus Heger



HEGER
BLANC Sekt extra brut

Cuvée Weissburgunder & Chardonnay

Analyse: Alkohol: 11,5 % Vol.
Säure: 6,8 g/l
Restzucker: 3,6 g/l

Boden: Rohlössboden

Ausbau: Mit der konsequenten Auswahl der geeigneten Trauben und Grundweine sowie der traditionellen Flaschengärung folgen wir dem Beispiel klassischer Champagnerbereitung. Die Grundweine stammen mehrheitlich aus 2019 und wurden zum Teil im Barriquefass ausgebaut. Der BLANC Sekt extra brut reift für etwa 24 Monate in der Flasche, bevor er durch das „Degorgieren“ von der Hefe getrennt und mit Naturkorken verschlossen wird.

Lage: Die Reben wachsen auf den fruchtbaren Lössterrassen am Kaiserstuhl und Tuniberg. Am Kaiserstuhl lagern die Lössauflagerungen auf Vulkangestein. Am Tuniberg hingegen ist Kalkstein die dominierende Bodenart unter dem Löss.

Beschreibung: Ausdrucksvolle Frucht nach Äpfeln und Quitten, dazu Haselnüsse und Mandeln. Der Ausbau der Grundweine im Fass verleiht diesem Sekt zurückhaltende Holznote. Der dezent herbe Charakter wird durch seine Fülle und Cremigkeit ausbalanciert.