



Geldermann Carte Blanche

Sekt / Schaumwein / Champagner - Deutschland

Klare goldene Farbe, feinperlig, körperreich, zart und trocken.

0,75 Liter - Vol 12,0%

Enthält Sulfite

€ 14,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 10,75

Artikel: Geldermann Carte Blanche

Land: Deutschland

Erzeuger: Geldermann Privatsektkellerei GmbH

Rebsorte: Pineau Loire, Chardonnay, Pinot Noir, Ugni Blanc

Alkohol: 12,0%

Charakteristik: Mit seiner filigran-verspielten Süße, von harmonischer Frische eingefangen und vom feinen Mousseux verwirbelt, ergänzt von einer Portion Kernobsts mit Birne und gelbem Apfel, steigt einem dann der frische Duft von Hefengebäck und Brioche in die Nase. Dieser Premiumsekt der Extraklasse ersetzt fast einen genussvollen Ausflug in eine französische Konditorei. Die Herstellung nach höchster Handwerkskunst in traditioneller Flaschengärung und die lange Reife haben der Carte Blanche einen wunderbaren Schliff verliehen.

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Serviervorschläge: Als Begleiter zu Garnelensalat, Jakobsmuscheln, Kalbsschnitzel oder Ziegenfrischkäse.

Dosage: 22 - 24 g/l; sec (trocken)

Ausbau

Für die Verwandlung in einen Geldermann Sekt durchlaufen die ausgewählten Grundweine die Flaschengärung nach traditioneller Art, Schritt für Schritt und mit der Sorgfalt, die für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis notwendig ist. Die nach Rezept erstellte Cuvée wird in einzelne Flaschen gefüllt und dann mit der Fülldosage versehen. Tief in den kilometerlangen Kellern des Breisacher Münsterbergs und bei einer optimalen Lagertemperatur von 13 Grad Celsius reifen die Cuvées aus der „Les Grands“-Linie traditionell zwei Jahre.

Die Sektkellerei

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Sektkultur. Fasziniert von der französischen Landschaft und Lebensart gründen William Deutz und Peter Geldermann in dem Städtchen Aÿ die Kellerei Deutz & Geldermann. Im Jahre 1925 findet Deutz & Geldermann seinen endgültigen Standort im badischen Breisach, an dem nach der Teilung des Unternehmens 1995 die Sektkellerei Geldermann bleibt, da der über 600 Jahre alte Keller unter dem Breisacher Münsterberg, der optimale Bedingungen für die Sektreife bietet.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Deutschland

Unternehmen: Geldermann Privatsektkellerei GmbH

Anschrift: Am Schloßberg 1, 79206 Breisach am Rhein

Datenblatt : Geldermann Carte Blanche

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 11.05.2023