



Blanc de Blanc Extra Brut 0,75 L 19,50 €
Über 40 Monate Hefelager

93 Punkte bei Meiningers Deutscher Sektpreis (Kategorie Prestige Burgunder Sekt, Juli 2022)

Vinifikation Selektiv von Hand gelesen, Klassische Flaschengärung (Méthode Champenoise)

Rebsorte 100% Weisser Burgunder

Farbe Helles, leuchtendes Gelb

Beschreibung Feinperlend, mit schönem Mousseux, zeigt sich dieser nach der traditionellen Flaschengärung ausgebaute Blanc de Blanc Sekt. Pikanter Feuerstein in der Nase, dazu mürber Apfel, Limette, Kamillenblüten, auch leicht buttrig und Mürbeteig. Am Gaumen zunächst mit Limettensaft, dann elegante Cremigkeit, auch Biskuit. **Trinktemperatur** 7° bis 9° C

Trinkempfehlung Ein herrlicher Aperitif und unverzichtbarer Bestandteil nach einem schönen Essen bzw. nach einer Weinprobe als Ausklang ideal.



Pinot BRUT 0,75 L 13,50 €

Boden Löss mit feinen Lehm-Einschlüssen

Vinifikation Selectiv von Hand gelesen Klassische Flaschengärung

Rebsorte 100% Weißburgunder

Farbe Helles, leuchtendes Gelb

Beschreibung Feinperlend, mit schönem Mousseux, zeigt sich dieser nach der traditionellen Flaschengärung ausgebaute Pinot Blanc Sekt. Verführerischer Duft nach frischen gelben & saftigen Früchten. Im Geschmack cremig, frisch & lebendig mit viel Nachhall. Mit seinem feinfruchtigen erfrischenden Säurespiel ist dieser Sekt ein herrlicher Aperitif und unverzichtbarer Bestandteil nach einem schönen Essen bzw. nach einer Weinprobe als Ausklang ideal.

Trinktemperatur 6° bis 8° C

Trinkempfehlung Ein herrlicher Aperitif und unverzichtbarer Bestandteil nach einem schönen Essen bzw. nach einer Weinprobe als Ausklang ideal.



Pinot Rosé BRUT 0,75 L 13,50 €

Boden Löss mit feinen Lehm-Einschlüssen

Vinifikation Selectiv von Hand gelesen, Klassische Flaschengärung, 30 Monate Hefelagerung

Vinifikation 100% Blauer Spätburgunder

Farbe Leuchtendes Rosé

Beschreibung Das ist wirklicher Hochgenuss im Glas. Allein schon die Farbe lässt einen lächeln nach mehr.... zartes Rosé mit einem leicht violetten Kern. In der Nase sehr zart-seidige Aromen von Him- und Brombeeren, dazu etwas Cassis und Sauerkirschen. Gaumen dann herrlich erfrischend, ultrapräsent und ein Genuss sondersgleichen. Der Abgang sorgt für umgehendes, erneutes befüllen des Glases! Vorsicht Suchtgefahr!

Trinktemperatur 6° bis 8° C

Trinkempfehlung Ein herrlicher Aperitif und unverzichtbarer Bestandteil nach einem schönen Essen bzw. nach einer Weinprobe als Ausklang ideal.



Alle genannten Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwert- und Sektsteuer
Ab 6 Flaschen, auch sortiert, Lieferung frei Haus, solange Vorrat.

Berlin Kulinarium® Hans Baumann, Sodener Str. 34, 14197 Berlin
USt.IDNr.: DE188025848 ▪ Bankverbindung: Berliner Sparkasse ▪ Kto. Nr: 1062186105 BLZ: 100 500 00
Telefon: (030) 897 798 08 ▪ Telefax: (030) 897 498 09 ▪ Mobil: 01622790830
E-Mail: info@berlin-kulinarium.de ▪ web: berlin-kulinarium.de