



## BLANC DE BLANCS BRUT NV, SCHLOSS GOBELSBURG

Lavet på Grüner Veltliner, Welschriesling og Chardonnay. Druerne er håndplukkede ved den helt rigtige modenhed, lagt i små kasser, straks transporteret til vingården og nænsomt presset.

Grundvinen har lagret 6 måneder på store (25 hl) østrigske fade før 2. gæringen. Vinen har derefter lagret 36 måneder på gærrester før den er blevet degorgeret.

Vinen er flot som aperitif, men med sin flotte struktur; balancen mellem syre, frugt og krop, er den også meget velegnet til en lang række madretter.

**Læs mere om producenten på [Bichel.dk](http://Bichel.dk)**

**LAND:**

Østrig

**OMRÅDE:**

Kamptal

**DRUETYPE:**

**LAGRING:**

Store fade

**SERVERING:**

8-10 °C

**GEMMEPOTENTIALE:**

2017-2024

**ALKOHOL:**

12 %

**VELEGNET TIL:**

Fisk og skaldyr