



# Schloß Frankenberg

## 2020 SCHLOSS FRANKENBERG SEKT BLANC DE BLANCS BRUT NATURE - SELECTION MAXIMILIAN LÖW -

DEUTSCHER SEKT B.A.  
LIMITIERTE SCHLOSSABFÜLLUNG, VEGAN

REBSORTE: Weißburgunder, Chardonnay, Silvaner  
LAGE: Louisenberg (Monopollage),  
Steillage mit Süd-Südwestausrichtung  
BODEN: Mergel, Gipseuper  
JAHRGANG: 2020  
VINIFIKATION: Traditionelle Methode mit bald einjährigem  
Hefelager der Grundweine,  
teilweise biologischer Säureabbau und  
Ausbau im gebrauchten Barrique,  
18 Monate Flaschenreife auf der Hefe  
ANALYSE: Alkohol 12,5 % Vol.  
Säure 8,5 g/l  
Restsüße 2,0 g/l (brut nature)

### BESCHREIBUNG

Dreimal Louisenberg, dreimal weiß, vermählt zu einem fränkischen Blanc de Blancs der Sonderklasse! Kellermeister Maximilian Czeppel bereitet ihn streng nach der traditionellen Methode. Natürlich nicht ohne seine touche personnelle: einem langen Hefelager schon vor der Zweitgärung, dem sehr dezenten Einsatz von Barrique und einer noch längeren 18-monatigen Flaschenreife auf dem Hefesatz, weit länger als vorgeschrieben. Geduldige Präzisionsarbeit für puren, feinperlenden Genuss. Hochelegant und lebendig, zugleich duftig und kraftvoll mit feiner Frucht und zarten Patisserie-Noten von gelben Äpfeln, Birnen und Aprikosentarte, frischen Zitrusfrüchten, ofenwarmer Brioche und hellem Salzkaramell. Jetzt wunderschön zu trinken, mit Potenzial bis 2030.

### SPEISENEMPFEHLUNG

Exquisiter Solist oder eleganter Begleiter von zartem Kalbsbries, gebratenem Schwertfisch mit Lardo, Hummer und anderen raffinierten Köstlichkeiten.

SERVIERTEMPERATUR  
12-14 °C

  
AUF SIE, IHR KELLERMEISTER MAXIMILIAN CZEPEL

AUS MOMENTEN WIRD GESCHICHTE. [SCHLOSS-FRANKENBERG.DE](https://www.schloss-frankenber.de)

