



## Henkell Blanc de Blancs 0.2L

Sekt trocken

|                |               |                       |                                       |
|----------------|---------------|-----------------------|---------------------------------------|
| Produkt        | <b>262043</b> | Verpackung            | <b>Einweg</b>                         |
| Nettofüllmenge | <b>200 ml</b> | Erhältliche Einheiten | <b>KT 12FL</b>                        |
| Volumenprozent | <b>11,5 %</b> | Marke                 | <b>Henkell &amp; Co. Sektkellerei</b> |

### Inhaltsstoffe

alkoholfreier Wein, Traubenmost, Saccharose, Kohlensäure, natürliches Aroma, Konservierungsstoffe Kaliumsorbat und Schwefeldioxid Enthält Sulfite.

### Allergene

#### Enthaltene Allergene

Schwefeld. und Sulfite

### Nährwerte

100 Milliliter

|                                                     | Menge             |
|-----------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Energie</b>                                      | -325 kJ (78 kcal) |
| <b>Kohlenhydrate</b>                                | ~ 3,4 Gramm       |
| <b>davon mehrwertige Alkohole</b>                   | 0 Gramm           |
| <b>davon Stärke</b>                                 | 0 Gramm           |
| <b>davon Zucker</b>                                 | ~ 2,8 Gramm       |
| <b>Ballaststoffe</b>                                | 0 Gramm           |
| <b>Fett</b>                                         | < 0,5 Gramm       |
| <b>davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b> | 0 Gramm           |
| <b>davon gesättigte Fettsäuren</b>                  | < 0,1 Gramm       |
| <b>davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)</b>  | 0 Gramm           |
| <b>Eiweiß</b>                                       | < 0,5 Gramm       |
| <b>Salz</b>                                         | < 0,01 Gramm      |

### Verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise

Glasflasche steht unter Druck - kann bei Gewaltanwendung bersten (Splitterflug). Nicht stoßen!

### Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Sekt

### Weinbeschreibung

|                         |                            |                           |           |
|-------------------------|----------------------------|---------------------------|-----------|
| <b>Weinkategorie</b>    | Schaumwein                 | <b>Verschlussart</b>      | Naturkork |
| <b>Jahrgang</b>         | -                          | <b>Rebsorten im Cuvée</b> | -         |
| <b>Land Erzeugung</b>   | Deutschland                | <b>Restzucker</b>         | dry       |
| <b>Gebiet Erzeugung</b> | -                          | <b>Restzuckerwert</b>     | 28,0 g/l  |
| <b>Winzer</b>           | Henkell & Co. Sektkellerei | <b>Säuregehalt</b>        | -         |
| <b>Appellation</b>      | Deutscher Sekt             | <b>Glasform</b>           | Sekt      |
| <b>Rebsorte</b>         | Cuvée                      | <b>Trinkreife</b>         | -         |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Weincharakter</b>            | Schaumwein weiß                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Bewertung</b>                | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Sensorische Beschreibung</b> | Zartes gelb mit grünlichen Reflexen. Feinperlig, lang anhaltend. Dezentler Duft nach Goldapfel, Williams-Birnen und Citrus. Frischer Auftakt, sehr reich, cremig und kraftvoll. Ein Ausnahmesekt, elegant prickelnd, komplex und ausgewogen mit einem „seidigen“ Mundgefühl und lang anhaltendem Abgang. Gut ausbalanciert, fruchtig-elegant. |

**Speisenempfehlung** Beef Tatar, Kaviar, Paella mit Fisch und Meeresfrüchten, Pasta mit Meeresfrüchten, Spargel mit gebratenem Fischfilet, Riesengarnelen gebraten oder gegrillt, Fischfilet gegrillt (Thunfisch, Lachs), Kalbsschnitzel gebacken, Puten- oder Hühnerschnitzel gebacken