



# S c h a u m w e i n – E x p e r t i s e n



## **Geldermann Carte Blanche**

**Art.-Nr.: 14 84 05 (0,75l) / 14 82 87 (0,2l) / 14 86 01 (1,5l)**

**HERKUNFT:**

Breisach

**ERZEUGUNG:**

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.

**CHARAKTER:**

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. Geldermann Carte Blanche passt immer: Denn die Herstellung nach höchster Handwerkskunst in traditioneller Flaschengärung und die lange Reife haben der Carte Blanche einen wunderbaren Schliff verliehen.

**REBSORTE:**

Pineau Loire, Chardonnay, Pinot Noir, Ugni Blanc

**TRINKTEMPERATUR:** 8 – 10 °C

**ANALYSE:**

*Alkoholgehalt: 12,0 % vol.*

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Sektkultur. Fasziniert von der französischen Landschaft und Lebensart gründen William Deutz und Peter Geldermann in dem Städtchen Aj 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.

[www.geldermann.de](http://www.geldermann.de)



**EGGERS & FRANKE**

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE