

# 2016 Blanc de Blancs Opus Paulin

## Brut Nature

### Traditionelle Flaschengärung



Art Nr. P660 ● 0,75L

Rebsorten: Chardonnay

Alkohol: 12,5 %vol

Gesamtsäure: 7,1 g /l

Restzucker: 0,1 g /l

#### Sonderedition 2016er Blanc de Blancs OPUS PAULIN Brut Nature

Als Hommage an das Lebenswerk unseres langjährigen Betriebsleiters Paulin Köpfer, haben wir einen ganz besonderen Sekt kreiert. Der Grundwein für diesen reinsortigen Chardonnay reifte in kleinen Eichenholzfässern. Gänzlich ohne Schwefel wurde der Wein dann versetzt und nach über 60 Monaten auf der Hefe als Zero-Dosage degorgiert.

Wie sein lebendiges Vorbild ist der Blanc de Blancs „OPUS PAULIN“ Brut Nature ein charaktvoller, temperamentvoller und eigensinniger Sekt mit Ecken und Kanten: knochentrocken, gut gereift, mit jugendlicher Frische, Substanz, Eleganz und Komplexität. Ein herausragendes Prachtexemplar! Auch Seniorchef Wolfgang Zähringer lag das Projekt Opus Paulin sehr am Herzen. Er hat es sich nicht nehmen lassen, diesem Projekt mit seiner persönlichen Handschrift eine ganz besondere Note zu verleihen.

Dieser Sekt wurde in limitierter Auflage von 450 Flaschen gefüllt. Verkauf exklusiv ab Weingut, max. 6 Flaschen pro Person (Art. Nr. P660, VKP 49 €).

**Weitere Hinweise:** vegan; enthält Sulfite

**Zertifizierungen:** DE-ÖKO- 039, Ecovin, demeter

#### Über das Weingut:

Das Weingut Zähringer, im Jahr 1844 gegründet, wird heute in 6. Generation von Fabian Zähringer geleitet. Im Streben nach besten Weinqualitäten und der Bewahrung von Natur und Kulturlandschaft arbeiten wir seit 1987 nach ökologischen, seit 2005 auch nach biologisch-dynamischen Grundsätzen. Beheimatet im Markgräflerland, am Fuße des Schwarzwaldes zwischen Freiburg und Basel, wachsen unsere Reben auf fruchtbaren, tiefgründigen Löss- und Lehmböden in einer der wärmsten Regionen Deutschlands.