



<u>Sorte:</u>	<b>Pinot blanc de noir Sekt brut</b>
<u>Anbaugebiet:</u>	Pfalz
<u>Lage:</u>	Weisenheimer Altenberg
<u>Boden:</u>	Lößboden mit hohem Kalkanteil
<u>vorhandener Alkohol:</u>	12,21 % Vol.
<u>Restzucker:</u>	5,7 g/l
<u>Säure:</u>	8,0 g/l
<u>Vinifizierung:</u>	sofortige Verarbeitung des gesunden Lesegutes Es wird nur der Saft verwendet, der ohne Druck von der Presse abläuft. gekühlte Gärung des Sektgrundweines im Edelstahltank und im Holzfass 18 Monate Flaschengärung
<u>Weinbeschreibung:</u>	Ein weißer Sekt aus der roten Spätburgundertraube. In der Nase sehr viel Steinobst, Aprikosenparfait und etwas Brioche. Am Gaumen finden wir feine Säure, schöne Struktur und enormen Schmelz.
<u>Trinktemperatur:</u>	10° -12°C
<u>Speiseempfehlung:</u>	als Aperitif Lachshäppchen Kürbissuppe