



Pinot brut

Lage: Südliche Ortenau
Urgesteinsböden

Rebsorte: Spätburgunder

Vinifikation: schonende Lese und Traubenverarbeitung, schonende Ganztraubenpressung, gezügelte Vergärung im Edelstahlgebilde, Feinhefelager im Edelstahlgebilde. Anschließende Versektung in der Sektkellerei Reinecker in Auggen. Mind. 18 Monate Hefelager.

Qualität: Deutscher Sekt b.A.
Klassische Flaschengärung

Alkohol: 12,0 %Vol.
Restzucker: 4,7 g/l
Säure: 6,4 g/l

Speisenempfehlung: Aperitif, solo,
Terrinen und Pasteten

Trinktemperatur: 7 - 9°C



Profil: frische Aromen von roten Beerenfrüchte wie Himbeere und Erdbeeren, deutlich geprägt von der Hefe, an frisches Butterergebäck erinnernd, am Gaumen sehr feines Mousseux, zarte, florale Noten und ein nachhaltiger Abgang