



Pinot Gris Sekt Brut

Art.-Nr.: 2018P

Rebsorten	Grauburgunder
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Pfalz
Jahrgang	2018
Geschmacksrichtung	brut (herb)
Qualitätsstufe	Sekt b.A.
Bio zertifiziert	Ja (DE-ÖKO-003)
Vegan	Ja
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	12,5 % Vol.
Restsüße	0,3 g/l
Säuregehalt	6,8 g/l
Trinktemperatur	7 °C

Beschreibung

Traditionelle Flaschengärung, Mindestens 24 Monate Hefelager
Komplexer Burgunder Duft, sehr trocken und ein klares Profil mit viel
Charakter und geschliffenen Kanten.

Helles Goldgelb mit kleinen Bläschen.

Sehr intensiver Duft mit klassischen, sehr frisch wirkenden Hefenoten,
zartem Brioche und fruchtigen Akzenten von reifer Birne und Aprikose.
Dazu gesellen sich herbe Rhabarbernoten und leicht nussige Töne von
frischen Mandeln.

Im Mund mit intensiver Perlage und knackiger, zupackender Säure, die
den Sekt sehr geradlinig und kompakt erscheinen lässt. Am Gaumen
zeigen sich eine zarte Süße und sehr klare Zitronennoten, die mit einem
würzigen Hauch von Thymian langsam im Nachhall verschwinden.

Essensempfehlung: Zur Vorspeise mit leicht getrüffelten Flusskrebse
oder perfekt für das sonntägliche Frühstück mit Räucherlachs, Butter
und frischem Baguette.

