



Pinot

2016

Extra Brut

Rebsorte: Spätburgunder

Weinlage: Stuttgarter Mönchhalde

Anbau: Gezielte Traubenproduktion für Sekt. Frühe Lese für mehr Säure.

Ausbau: Ganztraubenpressung, Biologischer Säureabbau, ein Jahr Feinhefelagerung im großen Holzfass, traditionelle Flaschengärung mit mindestens 10 Monate Hefelager.

Alkohol: 12,0 %VOL

Dosage: 2,0 g/l

Säure: 5,1 g/l

Wein enthält Sulfite

Feinster Pinot Sekt aus dem Hause Stuttgart. Die traditionelle Flaschengärung bringt eine feine Perlage und ausgeprägte Aromen von Brioche mit sich. Ein Sekt für besondere Momente und vor allem auch als Speisenbegleiter.

Artikelnummer: 88416

