



WEINGUT DER
STADT
STUTT GART



Pinot

2016

extra brut

Rebsorte: Spätburgunder

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

Ausbau: Ganztraubenpressung, Biologischer Säureabbau, ein Jahr Feinhefelagerung im großen Holzfass, traditionelle Flaschengärung mit 96 Monaten Hefelager.

Alkohol: 12,0 % vol

Restzucker: 3,2 g/l

Säure: 5,7 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.

Informationen zu Zutaten und Nährwerte je 100 ml:

Brennwert: 301 kJ / 72 kcal

Kohlenhydrate: 1,3 g / davon Zucker: 0,3 g

Zutaten: Trauben, Versanddosage (Saccharose), Konservierungsstoffe (Sulfite), Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Artikelnummer: 88416

STUTTGART



Vinothek: Breite Straße 4, 70173 Stuttgart-Stadtmitte

Telefon 0711 – 216 57 507 Fax 0711 – 216 57509

weingut@stuttgart.de www.weingutstuttgart.de