



WEINGUT DER  
STADT  
**STUTTGART**



## **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 49 Monaten 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

**STUTTGART**



Vinothek: Breite Straße 4, 70173 Stuttgart-Stadtmitte

Telefon 0711 – 216 57 507 Fax 0711 – 216 57509

weingut@stuttgart.de www.weingutstuttgart.de