



## Pinot brut\*\*\*

Sekt

### Ausbau:

Blanc de Pinot Noir, Blanc de Pinot Meunier und Pinot Blanc in 225 Liter Barriquefässern (keine Erstbelegung!) vergoren, und auf der Hefe gereift (sur-Lie) mit wöchentlicher Batonage. Nach der traditionellen Flaschengärung reift der Sekt nochmals 2-4 Jahre in der Flasche auf der Hefe bevor er degorgiert wird

### Bodenart:

Lösslehm mit Kalk

Löss ist ein Sediment aus der Urzeit und besteht aus Quarzkörnern, kalkigen Bruchstücken, Glimmer- und Lehmteilchen (Mineralstaub), das vorwiegend Westwinde nach den Eiszeiten an die Seitentäler größerer Flüsse (hier: Rhein) wehten.

Weine vom Lössboden zeichnen sich durch Ihre Vollmundigkeit und Eleganz aus. Sie sind mit Kraft, Saft und einer fruchtig-feinen, nie schweren Art ausgestattet.

### Weinbeschreibung:

Ein Champagner aus der Pfalz!

Dieser Pinot brut \*\*\* Sekt dient nicht nur als klassischer Aperitif; er kann es dank seiner außergewöhnlichen Komplexität und dem breit gefächerten Aromenspektrum hervorragend mit jedem Menü aufnehmen.

Ein kräftig strukturierter, feingliedriger Sekt mit einer feinen Mandel-, Orangen-, Pfirsich-, und Feigenaromatik, untermalt von zarten Hefe- und Röstnoten.

Weinig-dichter Körper mit Finesse und einer frischen und samtigen Länge. So animiert er durch sein feinperliges, dezentes Mousseux zum nächsten Schluck.

### Empfohlene Trinktemperatur:

6-10 °C