



PINOT NOIR, brut



Artikelnummer:	Pin18
Qualitätsstufe:	Deutscher Sekt, traditionelle Flaschengärung
Art:	Sekt / Schaumwein / Crémant
Rebsorten:	Spätburgunder
Alk. vol.:	14,0% Alk.
Säure:	5,4 g/l
Restzucker:	6,0 g/l brut
Allergene:	enthält Sulfite
Verschluss:	Naturkorken
Lagerpotential:	3 Jahre
Farbe:	Purpurrot
Hefelager:	18 Monate
Auszeichnungen:	AWC Wien 2020

Verkostungsnotizen:

Intensive Aromen nach reifer Sauerkirsche und Brombeeren. Kräftiger Körper, langer und nachhaltiger Abgang.

Empfohlene Speisen:

Zu dunklem, gebratenem Fleisch wie Rindersteak oder Roastbeef und zu Schmorgerichten. Auch der kräftige Geschmack von Ente, Gans oder Wild wird durch diesen Rotsekt hervorragend ergänzt.

Sensationell auch in Kombination mit dunkler Schokolade – z.B. als Mousse zum Dessert