

SEKT PINOT BRUT

PROFIL

Unser Pinot Sekt brut ist ein fast schon unschlagbares Preis-Genuss-Wunder. Nur absolut gesunde Trauben werden behutsam verarbeitet und zur zweiten Gärung schließlich zehn Monate auf der Flasche belassen. Die traditionelle Flaschengärung schont dabei die Aromen und lässt einen komplexen Schaumwein entstehen, der mit dezenten Nuancen von gemahlene Walnüssen, exotischen Früchten und Bitterschokolade besticht. Am Gaumen feinperlig moussierend – ein Pinot mit Klasse.

NASE

gemahlene Walnüsse | exotische Früchte | Bitterschokolade

GAUMEN

feincremig | elegantes Mousseux | langanhaltend

ESSENSBEGLEITUNG






zu Pizza, Meeresfrüchten & als Aperitif



KOLLEKTION SEKT

Willkommen in der köstlichen Welt von Wein & Perlen! Unsere ausdrucksstarken Sekte werden traditionell in der Flasche vergoren, die Seccos glänzen mit großer Frische und Harmonie. Montags zum Feierabend schmecken sie genauso gut wie sonntags zum Frühstück. Ob als Aperitif oder Reparaturwein tief in der Nacht – Schaumwein passt immer.

SEKT

	FLASCHE Sekt		REBSORTE Pinot Meunier		ALKOHOLGEHALT 11,5 % Vol.		AUSBAU Edelstahl
	VERSCHLUSS Kork		 TRINKTEMPERATUR 8-10 °C		RESTSÜSSE 10,1 g/l SÄURE 7,5 g/l		JAHRGANG 2021

ARTIKELNUMMER 0354362

EAN 4015549 035020

DEUTSCHER SEKT B.A.