

Winzersekt Expertise

Bezeichnung: Pinot
Winzersekt Brut

Jahrgang: 2023

Bodenart: Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenauflage, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet.

Rebsorten: Blauer Spätburgunder

Analysewerte: Alkohol: 12,0 % vol
Säure: 5,8 g/l
Restsüße: 7,8 g/l

Vinifizierung: Grundwein: alkoholische Gärung und anschließender Ausbau teils imahltank teils im Tonneau, danach traditionelle Flaschengärung über 16 Monate.

Trinktemperatur: 6° – 8° Celsius

Verkostungsnotiz:

Farbe zartes Gelb mit goldenen Reflexen

Mousseux und Perlage: lebhaftes Mousseux, feine, lang anhaltende Perlage

Nase feinste Aromatik von Mandelblüten, Birne und reifem Apfel ergänzt durch einen Hauch von Brioche.

Gaumen Erfrischender Auftakt und eine wunderbar elegante Perlage; angenehme, leicht zitrusartige Säure. Der Abgang ist lang mit einer spürbaren Mineralität.

Speise Empfehlung:

Dieser elegante Winzersekt ist ein feiner Aperitif und passt natürlich hervorragend zu Austern und anderen Meeresfrüchten. Probieren Sie ihn aber auch einmal zur gebratenen Scholle.

Besonderheiten:

Seit der Gründung des Weinguts stellen wir Winzersekte her und sind stolz auf ÜBER 35 Jahre Erfahrung in der Méthode Traditionelle, die früher Champagner Methode genannt werden durfte.

