

## Winzersekt Expertise

Bezeichnung	Pinot Winzersekt Brut
Jahrgang	2021
Bodenart	Gneisverwitterungsböden mit oft nur sehr geringer Bodenaufgabe, was eine gute Wärmespeicherung bedeutet
Rebsorten:	Weißburgunder, Grauburgunder, Blauer Spätburgunder
Analysewerte	Alkohol: 12,5 % vol Säure: 7,3 g/l Restsüße: 7,5 g/l
Vinifizierung	Grundwein: alkoholische Gärung und anschließender Ausbau teils im Stahltank 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; schlanker Körper, 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 oder – ganz gewagt, aber richtig gut – zur frischen Weißwurst.

### 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.

