



Pfaffenweiler Weinhaus
Weinstraße 40
D-79292 Pfaffenweiler
Tel.: 07664-9796-0 Fax: 07664-9796-44
info@pfaffenweiler-wein.de
www.pfaffenweiler-wein.de



Sektexpertise

| | |
|-----------------|--|
| Sorte: | Pinot Blanc |
| Bezeichnung: | Pinot Blanc Sekt - Trocken - |
| Flascheninhalt: | 0,75 l |
| Erzeuger: | Pfaffenweiler Weinhaus |
| Anbaugebiet | Baden/Markgräflerland |
| Analysewerte: | Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 6,8 g/l Restsüße: 27,4 g/l |
| Art.-Nr.: | 5226 |
| EAN: | Fl: 4005336 522635 Ktn: 4005336 522697 |

Wissenswertes

Etwa 8 ha Rebfläche unserer Winzer sind mit Weißem Burgunder bestockt. Aufgrund seiner hohen Ansprüche wird er nur in den wärmsten Lagen Pfaffenweilers auf tiefgründigen, kalkreichen Böden angebaut. Gerade Letzteres sorgt für das feine Bukett dieser Weine).

Beschreibung

Der Pinot Blanc Brut Sekt (Weißer Burgunder) zeigt ein feines Bukett mit feinperliger zartgliedriger Mousse. Im Geschmack rassig anregend mit feinen Fruchtaromen, ausgewogen mit viel Finesse. Er zeichnet sich durch seinen Körper und seinen nachhaltigen Abgang aus.

Essensempfehlung

Genießen Sie diesen Sekt vorneweg bei Festen als Aperitif, Appetitanreger, Mixgetränk oder einfach nur so.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Sekt enthält Sulfite.

