



Pfaffenweiler Weinhaus  
Weinstraße 40  
D-79292 Pfaffenweiler  
Tel.: 07664-9796-0 Fax: 07664-9796-44  
[info@pfaffenweiler-wein.de](mailto:info@pfaffenweiler-wein.de)  
[www.pfaffenweiler-wein.de](http://www.pfaffenweiler-wein.de)



## Sektexpertise

Sorte:	Pinot Blanc
Bezeichnung:	<b>Pinot Blanc Sekt</b> - Extra trocken -
Flascheninhalt:	0,2 l <i>Piccolo-Flasche</i>
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 6,8 g/l Restsüße: 17,3 g/l
Art.-Nr.:	5231
EAN:	Fl: 4005336 523120 Ktn: 4005336 523113

### 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.*

