



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 - Extra trocken -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 6,2 g/l Restsüße: 17,1 g/l
Art.-Nr.:	5236
EAN:	Fl: 4005336 523632 Ktn: 4005336 523694

Wissenswertes

Wie wird aus Wein Sekt? Der Most wird durch Vergärung zu Wein. Um aus dem Wein dann Sekt zu bereiten, muss eine 2.Gärung erfolgen. Diese wird durch die Zugabe einer Mischung aus in Wein gelöstem Zucker und Reinzuchthefer eingeleitet. Diese Mischung nennt man *Fülldosage* oder *Tirage-likör*. Die zur Cuveé vermahlten Weine werden in Flaschen bzw. drucksicheren Fässern zur 2.Gärung gebracht, bei der die Hefe den Zucker zu gleichen Teilen in Alkohol + Kohlensäure aufspaltet. Nun wird die Versanddosage (in der Regel Traubenmost) zugegeben, um den Sekt den gewünschten Süßegrad zu verleihen (Brut, Extra Trocken, Trocken usw.).

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.

