



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 - Brut -
Flascheninhalt:	0,75 l
Erzeuger:	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden/Markgräflerland
Analysewerte:	Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 6,1 g/l Restsüße: 12,2 g/l
Art.-Nr.:	5436
EAN:	Fl: 4005336 543630 Ktn: 4005336 543692

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 *Tiragelikör*. 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 feinperliges zartgliedrige Mousse. Im Geschmack rassig anregend mit feinen Frucht- aromen, 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, als Appetitanreger vor dem Essen, als Mixgetränk oder einfach nur so.

Trinktemperatur: 8-10° C

Dieser Sekt enthält Sulfite.

