

Expertise

Artikelnummer	5231
Jahrgang	-
Bezeichnung	Sekt & Secco
Rebsorte	Pinot Blanc - Weißburgunder
Qualität	Winzersekt
Geschmack	extra trocken
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden Markgräflerland

Füllmenge 0,2l

Analysewerte	Alkohol	12,0 %vol
	Restsüße	18,6 g/l
	Säure	5,6 g/l

EAN Flasche 4005336 523120

EAN Karton 4005336 523113

Trinktemperatur 6-8 °C

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.

Wissenswertes

Wie wird aus Wein Sekt? Um aus dem Wein Sekt zu bereiten, muss eine 2.Gärung erfolgen. Diese wird durch die erneute Zugabe von Hefe eingeleitet. Die einstigen Weine werden in Flaschen in Drucktanks zur 2.Gärung gebracht, bei der die Hefe den Zucker zu gleichen Teilen in Alkohol + Kohlensäure aufspaltet. Nun wird die Dosage (in der Regel Traubenmost) zugegeben, um den Sekt den gewünschten Süßegrad zu verleihen. Apropos: Bei Sekt gibt es weitaus mehr Geschmacksrichtungen als bei Wein. Diese sind: brut nature (naturherb), extra brut (extra herb), brut (herb), extra trocken, trocken, halbtrocken und mild.



Pfaffenweiler Weinhaus

