

Expertise

Artikelnummer 5236
Jahrgang -
Bezeichnung Sekt & Secco
Rebsorte Pinot Blanc - Weißburgunder
Qualität Winzersekt
Geschmack extra trocken
Erzeuger Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet Baden | Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte

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

EAN Flasche 4005336 5236

EAN Karton 4005336 5236

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

