

Expertise

Artikelnummer	5436
Jahrgang	-
Bezeichnung	Sekt & Secco
Rebsorte	Pinot Blanc
Qualität	Secco
Geschmack	brut
Erzeuger	Pfaffenweiler Weinhaus
Anbaugebiet	Baden Markgräflerland

Füllmenge 0,75l

Analysewerte	Alkohol	12,0 %vol
	Säure	8,1 g/l
	Restsüße	11,2 g/l

EAN Flasche 4005336 543630

EAN Karton 4005336 543692

Trinktemperatur 8-10 °C

Beschreibung

Der Pinot Blanc Brut Sekt (Weißer Burgunder) zeigt eine feinperlige zartgliedrige 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, als Appetitanreger vor dem Essen, als Mixgetränk oder einfach nur so.

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 Weine werden in Flaschen bzw. druck-sicheren Fässern zur 2.Gärung gebracht, bei der die Hefe den Zucker zu gleichen Teilen in Alkohol + Kohlensäure aufspaltet. Nun wird die Versanddosage zugegeben um den gewünschten Süßegrad zu verleihen (brut, extra trocken, trocken, extra brut, mild usw.).



Pfaffenweiler Weinhaus

