Weingut Herzog von Württemberg

PINOT Sekt BRUT

HERSTELLUNG: Wenn Spätburgunder gleich nach der Ernte gekeltert wird, fließt nur heller Saft ab. Beim Wein kann das ein Blanc de Noirs werden. In der Champagne hat die Edelsorte (hier Pinot Noir genannt) viel Bedeutung, weil sie dem prickelnden Ergebnis Kraft und Fülle verleiht. Beim Wein kann das ein Blanc de Noir werden. Hier wurde der hellgekelterte Burgunder allerdings nach der ersten Gärung 15 Monate auf der Hefe belassen und einer zweiten Gärung in der Flasche unterzogen – die klassische Methode. Anschließend wurde der fertige Sekt von der Hefe genommen (Fachbegriff: degorgiert) und mit einer zarten, fruchtigen Dosage optimal abgerundet.

BESCHREIBUNG: Etwas goldfarben. Temperamentvolle, feine und anhaltende Perlage. Im Geschmack verspielt und leichtgewichtig anmutend, mit feiner Würze und eleganten Facetten, feinmaschig und aufregend delikat. Man trinkt ihn zur optimalen Entfaltung am besten aus einem normalen Weißweinglas und nicht aus der üblichen Sektflöte.

ESSENSEMPFEHLUNG: Natürlich ein optimaler, gut auf ein Menü einstimmender Aperitif. Kann aber auch ein ganzes Menü begleiten, weil die geschmackliche Anpassung hervorragend ist. Ansonsten sehr guter Begleiter zu Edelfisch-Gerichten, Hummer, Garnelen, Kalbfleisch, aber auch – etwas gewagt - zu Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle.

ALKOHOL:	12,0 % vol.
RESTSÜßE:	11,6 g/l
SÄURE:	6,3 g/l
TRINKTEMPERATUR:	6 bis 8° C