



## PINOT Brut

Jahrgang:	2017
Sorten:	100% Spätburgunder
Traubenverarbeitung:	Ganztraubenpressung, 30 Monate Feinhefelagerung
Ausbau:	Traditionelle Flaschengärung
Flaschengröße:	0,75 l

### Analytische Daten

Restzucker:	3,8 g/l
Säure:	6,8 g/l
Alkohol:	12,0 % vol.
Druck:	5,8 bar

Dieser Pinot Sekt wurde zu 100 % aus hell gekelerten Spätburgunder-Trauben erzeugt. Traditionelle Flaschengärung mit 30 Monaten Feinhefelagerung. Feinperlig, authentisch, belebend.

Beschreibung: Eleganter, feinperliger Pinot Sekt mit feinen Brioche und Krokantnoten und langem Finale.