



PINOT MAGNUM

Sekt Brut

Jahrgang: 2020

Sorte: 100% Spätburgunder

Mostgewicht: 86°Oechsle

Flaschengröße: 1,5 l

Restzucker: 2,9 g/l

Säure: 7,6 g/l

Alkohol: 12 % vol.

Druck: 5,0 bar

Ausbau: Ganztraubenpressung, Sektgrundwein 12 Monate in Holzfässern spontan vergoren, 32 Monate Feinhefelage auf der Sekthefe
Traditionelle Flaschengärung

Beschreibung: Eleganter, feinperliger Pinot Sekt mit feinen Brioche- und Krokantnoten sowie langem Finale. Feinperlig, authentisch, belebend.

