



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 Feinhefeleragerung auf der Sektheife Traditionelle Flaschengärung

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

