Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

PINOT
BRUT NATURE
2019

Qualitätsstufe	Sekt
Boden	Kalkboden mit Lössanteil
Lese	Selektive Handlese des Sektgrundweins vor Beginn der Weinlese
Ertrag	50 hl/ha
Vinifikation	Die „Tradionelle Methode“ besagt, dass der Sekt wie auch der Champagner nach der Vergärung des Grundweins die zweite Vergärung in der Flasche macht. Dazu wird jeder Flasche speziell Likör und Hefe zugegeben. Nach frühstens 18 Monaten Hefelager wird unser Sekt degorgiert und kann getrunken werden.
Analyse	Alkohol 12 %vol Säure 8,8 g/l Zucker 2,9 g/l
Charakter	Nach traditioneller Methode. Prickelndes Erlebnis mit feiner Perlage, geschliffenen Fruchtaromen und zarten Anklängen von Brioche und weißen Blüten. Geradlinige Eleganz - wachsige und kräutrige Noten im Duft, Salbei undThymian, auch etwas Kernobst; herb, rustikal und frisch am Gaumen, gute Länge. Null-Dosage. Aus 50% Pinot Noir und 50% Pinot Blanc Trauben hergestellt.
Kulinarische Empfehlung	Austern und Meeresfrüchte
Trinktemperatur	5 - 8 °C
Lagerpotential	10 - 15 Jahre
Auszeichnungen	Urkunde

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

19 10 VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE