



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

# PINOT BRUT NATURE 2019



<i>Qualitätsstufe</i>	Sekt
<i>Boden</i>	Kalkboden mit Lössanteil
<i>Lese</i>	Selektive Handlese des Sektgrundweins vor Beginn der Weinlese - schonende Ganztraubenpressung
<i>Ertrag</i>	50 hl/ha
<i>Vinifikation</i>	Große Sekte brauchen HANDWERK und ZEIT. Die „Traditionelle 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 frühestens 18 Monaten Hefelager wird unser Sekt degorgiert und kann getrunken werden.
<i>Analyse</i>	Alkohol 12 %vol Säure 9 g/l Zucker 2 g/l
<i>Charakter</i>	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 und Thymian, auch etwas Kernobst; herb, rustikal und frisch am Gaumen, gute Länge. Null-Dosage. Aus 50% Pinot Noir und 50% Pinot Blanc Trauben hergestellt.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Austern und Meeresfrüchte
<i>Trinktemperatur</i>	5 - 8 °C
<i>Lagerpotential</i>	10 - 15 Jahre
<i>Auszeichnungen</i>	Urkunde

