



Leinsweiler in der Pfalz

— SIEGRIST —

PINOT BRUT 2019



Qualitätsstufe Sekt

Boden Kalkboden mit Loessanteil

Lese Selektive Handlese des Sektgrundweins vor Beginn der Weinlese - schonende Ganztraubenpressung

Ertrag 50 hl/ha

Vinifikation 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.

Analyse Alkohol 12 %vol
Säure 8,6 g/l
Zucker 9,3 g/l

Charakter Nach traditioneller Methode. Prickelndes Erlebnis mit feiner Perlage, geschliffenen Fruchtaromen und zarten Anklängen von Brioche und weißen Blüten. Aus 50% Pinot Noir und 50% Pinot Blanc Trauben hergestellt.

Kulinarische Empfehlung Austern und Meeresfrüchte

Trinktemperatur 5 - 8 °C

