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 „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 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

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

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

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