



Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

PINOT BRUT 2019



<i>Qualitätsstufe</i>	Sekt
<i>Boden</i>	Kalkboden mit Loessanteil
<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 8,6 g/l Zucker 9,3 g/l
<i>Charakter</i>	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.
<i>Kulinarische Empfehlung</i>	Austern und Meeresfrüchte
<i>Trinktemperatur</i>	5 - 8 °C

