

EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

PINOT BRUT 2

Qualitätsstufe	Deutscher Sekt
Geschmacksrichtung	brut
Alkohol	12 % vol.
Versektung	traditionelle Flaschengärung

Charakter

Dieser Sekt wurde aus Spätburgunder weiß gekeltert und vereint Aromen nach reifer Birne, Apfelkompott, getrockneter Aprikose mit einem feinen Mousseux.

Entstehungsgeschichte

Im Jahr 2004 wurde der erste PINOT BRUT versektet, als Gemeinschaftsprojekt der Weingüter Aldinger in Fellbach und Wöhrwag in Untertürkheim, in dem die gegenseitige Erfahrung und Beziehung genutzt wird, um gemeinsam Sekte der höchsten Qualitäten zu erzeugen. Viele Proben und eine mehrjährige Suche nach den geeigneten Sorten und Weinbergen gingen voraus. Mit Volker Raumland wurde der wohl erfahrenste Sektmacher engagiert, der mit seiner Weitsicht die Vision der zwei Winzer umsetzt.

Empfehlung als

Genussbegleiter in einer fröhlichen Runde nachmittags auf der Terrasse oder dem Garten, sowie zum kleinen Imbiss.

Trinktemperatur 6 – 8° C

