

PINOT BRUT

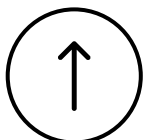
Charakter: Für diesen Sekt, ein reiner Pinot Noir, wurden ganze Trauben weiß gekeltert (Blanc de Noirs). Der so gewonnene Wein bestach durch seine Komplexität und eine markante, rebsortentypische Säure.

In der Nase riecht er wunderbar nach Waldbeeren und Schattenmorellen. Diese Aromen verbinden sich harmonisch mit einem Hauch von weißem Pfeffer und einer beeindruckenden Mineralität im Abgang. Nach einer Flaschenreifung von über 90 Monaten auf der Hefe wurde der Sekt degorgiert.

Empfehlung zu: Als Aperitif | Meeresfrüchte | geselliger Runde mit Freunden

Fakten: 100% Pinot Noir | über 90 Monate Hefelager | Deutscher Sekt | 100% Edelstahl | unfiltriert | Handlese | Dosage: Brut Nature 1 g/l | Säure 7,5 g/l | Alkohol 12,5% Vol

Trinktemperatur: 6 - 8°C



WEINGUT WÖHRWAG
GRUNBACHERSTR. 5
70327 STUTTGART UNTERTÜRKHEIM

DI-FR 9-12.30UHR UND 14-18UHR
SA 10-14UHR

WWW.WOHRWAG.DE
INFO@WOHRWAG.DE



VDP. Prädikatsweingut