

2014er Pinot brut



Rebsorte: Blauer Spätburgunder

Qualitätsstufe: klassische Flaschengärung

Geschmacksrichtung: brut

Lesedatum: Mitte September , 100% Handlese

Vinifikation: schonende Lese und Traubenverarbeitung, Ganztraubenpressung, gezügelte Vergärung im Edelstahlgebilde, Feinhefelager im Edelstahlgebilde

Aromen: frische Aromen erinnernd an rote Beerenfrüchte wie Himbeere, Erdbeeren, leicht Hefigenoten, feines Mousseux, zart-florale Noten, Nachhaltiger Abgang

Genussoptimum: jetzt bis 2022

Analysedaten: Alkohol: 12,0 %Vol.
Restzucker: 8,2 g/l
Säure: 6,5 g/l

Speisenempfehlung: zum Aperitif, zu Fisch

Trinktemperatur: 12 - 14°C

