



Sekt-Empfehlung

Edition Schnauffer: Stettener Heuchelberg
Württembergischer Pinot Sekt b.A.

Erzeugerabfüllung · Württemberg

„Pinot“ steht für eine Cuvée aus Württembergischer Schwarzriesling (Pinot Meunier) und Württembergischer Spätburgunder (Pinot Noir). Bei beiden Weinen achten unsere Kellermeister auf eine feine, fruchtige Säure.

Durch eine zweite Gärung werden diese Spitzenweine zu Pinot-Sekt „geadelt“. Dabei sorgt eine lange Reifezeit auf der Hefe für ein fein perliges und lang anhaltendes Mousseux.

Das frische Rosé und die darin tanzenden Perlen machen diesen Sekt schon optisch zum Augenschmaus. Ein herrlicher Duft, der an frische Erdbeeren erinnert und ein vollmundiger, weiniger und belebend frischer Geschmack machen diesen Sekt zum perfekten Genuss.

Ein ganz besonderes Highlight für jeden Sektempfang und ein interessanter Begleiter zu leichten Gerichten.



Trinktemperatur: 8 °C
Lagerfähigkeit bis zu 2 Jahren
Restzucker: 14 g / Liter
Säure: 6 g / Liter
Alkohol: 12 % vol.

SEKT b.A.
PINOT TROCKEN