

Weinexpertise

2022 Pinot Blanc Sekt brut - Pfalz

Sekt b. A. Pfalz



Artikel-Nr.:	4122075	Alkohol:	12,6 %
Gebinde:	0,75 l	Restzucker:	13,2 g/l
A. P. Nr.:	5 060 085 13 24	Säure:	6,9 g/l

Ein Gute-Laune-Tröpfchen aus sommerlich leichten Früchten und weißen Blüten tanzt beschwingt vom Glas über die Zunge bis zum Kribbeln im Bauch. Am besten immer eine Flasche im Kühlschrank parat haben, denn Deutschland liebt es prickelnd.

Wussten Sie, dass wir den höchsten Pro-Kopf-Verbrauch von Schaumwein in der Welt haben? In diesem Sinne: Auf Ihr Wohl!

Empfehlung: Seine schmeichelnde Burgunder-Aromatik und sein ausgewogenes Süße-Säure-Spiel harmonisieren vorzüglich zu Tapas und anderen Appetithäppchen, wenn spontan mal wieder Freunde vorbeischauchen.

Ursprung: Pfalz

leichter bis mittelschwerer Lößboden

Reife: Im Edeltank und die 2. Gärung nach dem Traditionellen Flaschengärverfahren in der Flasche.

Reife: extra trocken

Temperatur: 7-10 °C

Herkunftsgebiet: Deutschland - Pfalz

Rebsorte: Sekt Weiß