

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2013 PRESTIGE Pinot brut nature

Winzersekt | aus dem Selztal

Der Sekt aus unseren besten und ältesten Weinbergen wurde nach der Methode der klassischen Flaschengärung, der Champagnermethode, hergestellt. Braunewell's Pinot Prestige Sekt brut nature ist unser vielfach ausgezeichnete Spitzensekt!



Wein „Im direkten Vergleich feiner und eleganter als der kleine Bruder, trotzdem kein Leisetreter, feines Bouquet, zarte Säure, Marzipan, Orange, gradlinig im Mund, klares Finish.“ VINUM 11/17

Boden Kalkmergel

Lese Die Trauben stammen aus dem ersten Lesedurchgang unserer Grau- und Spätburgunder Lagenweinparzellen Mitte September 2013. Nur selektierte Trauben kommen zur Sektbereitung.

Ertrag 56 hl/ha

Ausbau Gezügelte Vergärung im Barrique, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Ende Juni. Versektung im Juli 2014. Hefelager im dunklen, kühlen Sektkeller bis zum monatlichen Degorgieren.

Empfehlung Unser Premium Sekt als hochwertiger Aperitif, zum Anstoßen zu feierlichen Anlässen und ein toller Essensbegleiter! Pochierte Jakobsmuscheln mit Safranschaum oder Carpaccio mit gereiftem Parmesan.

Lagerfähigkeit mindestens 5 Jahre ab Degorg. Jahre

Trinktemperatur 8-12 °C

Analyse Alkohol: 12,5 % vol. Säure: 8,5 g/l Restsüße: 0,8 g/l

Abfüllerdaten Hersteller: Braunewell GbR | Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Sekt
A.P.Nr. 4 353 035 L 67 13 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950574

Weingut Braunewell · Am Römerberg 34 · D-55270 Essenheim

Telefon +49 (0) 61 36 / 99 99 100 · info@weingut-braunewell.de · www.weingut-braunewell.de

