

BRAUNEWELL

SELZTAL IN RHEINHESSEN

2020 TEUFELSPFAD PINOT PRESTIGE Pinot Noir brut nature

Traditioneller Sektmacher

Der Sekt aus unseren besten und ältesten Weinbergen wurde nach der Methode der traditionellen Flaschengärung hergestellt.

Teufelspfad Pinot Prestige brut nature kommt aus den Spätburgunder Kernparzellen des Teufelspfad, Degorgiert im August 2024, 36 Monate Hefelager.



Wein Feiner, eleganter Sekt, dennoch kein Leisetreter. Feines Bouquet, zarte Säure, Marzipan, Orange, gradlinig im Mund, klares Finish.

Boden Kalkmergel

Lese Die Trauben für den Sekt stammen aus dem ersten Lesedurchgang, Anfang bis Ende August 2020, unserer Spätburgunder Lagenweinparzellen. 13 % Reserve Weine 2018. Nur selektierte und gesunde Trauben kommen durch die Handlese zur Sektbereitung.

Ertrag 76 hl/ha

Ausbau Gezügelte Vergärung im Barrique, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Ende Juni. Versektung im Juli 2021. Hefelager im dunklen, kühlen Sektkeller bis zum monatlichen Degorgieren. Nach 38 Monaten Hefelager wurde der Sekt im August 2024 degorgiert.

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 ab Degorgierung 5 Jahre

Trinktemperatur 8-12 °C

Analyse Alkohol: 12,0 % vol. Säure: 7,2 g/l Restsüße: 1,4 g/l

Abfüllerdaten Hersteller: Braunewell Wein & Sekt GmbH
Am Römerberg | D-55270 Essenheim
Deutscher Sekt b.A. Rheinhessen | TEUFELSPFAD Essenheim
A.P.Nr. 4 353 280 09 24 | 0,75 l | enthält Sulfite
EAN 4260309950574