

Pinot

Sekt • brut

Braunewell Winzersekt! Unser Sekt traditioneller Rebsorten aus unseren besten Weinbergen nach der Methode der klassischen Flaschengärung, der Champagnermethode, hergestellt.

Das besondere Qualitätsmerkmal unserer Sekte ist das lange Hefelager im Weingut und das ständige frische Degorgieren, sodass der Sekt nie älter als 3 Monate ist, wenn er das Weingut verlässt. Und so sind wir wirklich stolz zu sagen unser Sekt verdient den Namen Winzersekt!

Braunewell • Pinot Sekt brut ist unser neuer Alltagssekt.



SEKT Feine, samte Perlage im Glas. In der Nase wechseln Brioche und reife Birnern mit der eleganten hefigen Noten aus der Flaschengärung. Am Gaumen frische, belebende Birne und saftige Backstube. Elegante Terroirnote von kräftigen Kalkböden. Harmonisches Süße-Säure Spiel.



BODEN Kalkmergel



LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus dem ersten Lesedurchgang unserer besten Burgunderparzellen (Grauer Burgunder, Spätburgunder, Weißer Burgunder). Sie wurden zu Anfang Oktober 2013 ausselektiert. Nur gesunde Trauben kommen durch die Handlese zur Sektbereitung.



ERTRAG 85 hl/ha



AUSBAU Gezügelter Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang März. Verseltung im März 2014.



ESSENSEMPFEHLUNG Klassischer Aperitif und zum Anstoßen zu jeder feierlichen Gelegenheit!



LAGERFÄHIGKEIT Sekt sollte im ersten Jahr nach dem Degorgieren getrunken werden. Das Degorgierdatum finden Sie auf der Flasche!



TRINKTEMPERATUR ca. 6-8°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 12,4 %vol., Säure: 7,8 g/l, Restzucker: 4,5 g/l



AUSZEICHNUNGEN 15,5 Punkte VINUM Sekttest



ABFÜLLERDATEN

Hersteller: Braunewell GbR, Am Römerberg 34, 55270 Essenheim
Deutscher Sekt • 0,75 L • enthält Sulfite
L.Nr. 64-13 • EAN Code 4260309950536