



Pinot Prestige

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 Prestige Sekt brut ist unser Spitzensekt!



SEKT Feine Perlage im Glas. In der Nase wechseln Citrusnoten und reife Äpfel mit der leicht reifen Brioche Note aus der Hefelagerung. Am Gaumen frische, belebende Pfirsichnoten, etwas Aprikose und reife Äpfel. Angenehme herb.



BODEN Kalkstein, Kalkmergel und Löss

LESE Die Trauben für diesen Wein stammen aus dem ersten Lesedurchgang unserer Grauburgunder und Spätburgunder Parzellen zu verschiedenen Zeiten Ende September und Anfang Oktober 2008. Nur gesunde Trauben kommen durch die Handlese zur Sektbereitung.



ERTRAG 80 hl/ha



AUSBAU Gezügelte Vergärung im Edelstahltank, mit anschließender Lagerung auf der Vollhefe bis Anfang Februar. Versektung im August 2009. Hefelager im dunklen, kühlen Sektkeller bis zum monatlichen Degorgieren.



LAGERFÄHIGKEIT Sekt sollte im ersten Jahr nach dem Kauf getrunken werden.



ESSENSEMPFEHLUNG Klassischer Aperitif und zum Anstoßen zu jeder feierlichen Gelegenheit!



TRINKTEMPERATUR ca. 6-8°C



ANALYSEWERTE Alkohol: 12,4 %vol., Säure: 8,8 g/l, Restzucker: 4,0 g/l



AUSZEICHUNGEN generation riesling - Sektauswahl