



GRÖHL

16



25

Pinot Blanc Sekt

Traditionelle Flaschengärung

Sekt
Bestellnummer 47



REBSORTE
Weißer Burgunder

GESCHMACKSRICHTUNG
brut

VINIFIKATION
Die traditionelle Flaschengärung bedarf viel Handarbeit und Zeit und ermöglicht uns die Herstellung besonderer Schaumweine. Bei der zweiten Gärung in der Flasche wird unser Grundwein zu Sekt veredelt. Nach einer 24-monatigen Lagerzeit auf der Hefe werden die Sektflaschen handgerüttelt und degorgiert.

CHARAKTERISTIK
Unser Weißburgunder-Sekt ist sehr elegant und cremig auf der Zunge. Er zeigt Aromen von Früchten wie Quitte und Nektarine und wird ergänzt durch nussige Noten, die an frisch gebackenes Brot erinnern. Abgerundet wird dieser Sekt durch sein feines Mousseux.

ANALYSE
12,0 % vol Alkohol | 5,8 g/l Säure | 6,5 g/l Restzucker

VERZEHREMPFEHLUNG
Der ideale Begleiter zu Meerestieren, wie Krabben, Austern und Garnelen.

LAND
Deutschland

TRINKTEMPERATUR
8-10 °C

Sekt & Secco | 0,75 l | enthält Sulfite

HERSTELLER WEINGUT ECKEHART UND JOHANNES GRÖHL
Uelversheimer Straße 4 · D-55278 Weinsheim
Telefon 06249 – 80 900-0 · info@weingut-groehl.de · www.weingut-groehl.de