



WEINMANUFAKTUR UNTERTÜRKHEIM

Expertise



Assemblage de Pinot

| | |
|------------|-------------|
| Jahrgang: | 2013 |
| Weinart: | Sekt weiß |
| Qualität: | Sekt |
| Geschmack: | Zero Dosage |

| | |
|----------------|-----------|
| Gebinde: | 0,75 ltr. |
| Artikelnummer: | 9555 |
| EAN/GTIN: | |

Analysewerte:

| | |
|-------------|-------------|
| Alkohol: | 13,00 %Vol. |
| Restzucker: | 0,50 g/l |
| Säure: | 6,20 g/l |

Weinbeschreibung:

Wie für hochwertige Schaumweine typisch, besteht unser GROSSER STERN aus traditionellen Rebsorten der Burgunderfamilie. Die Trauben für diesen Winzersekt stammen aus ausgewählten Parzellen und wurden in selektiver Handlese geerntet. Unsere Assemblage de Pinot reifte fünf Jahre bei optimalen Temperaturen in unserem ehrwürdigen Sektbunker auf der Hefe. Diese lange Reifezeit ist Grundlage für die feine Perlage sowie die Komplexität und Eleganz dieses Winzersektes.

Speiseempfehlung:

Hierzu empfehlen wir ein "üppiges" Risotto wahlweise mit Trüffel, Kräutern und Basilikum oder mit Pfifferlingen. Aber auch Austern, Lachs und Kaviar werden gerne dazu gereicht.