



WEINMANUFABRIK STUTTGART

Expertise



Assemblage de Pinot

Jahrgang:	2014
Weinart:	Sekt weiß
Qualität:	Sekt
Geschmack:	Zero Dosage

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

Analysewerte:

Alkohol:	12,00 %Vol.
Restzucker:	0,30 g/l
Säure:	6,40 g/l

Weinbeschreibung:

Wie für hochwertige Schaumweine typisch, besteht unser GROSSER STERN aus traditionellen Rebsorten der Burgunderfamilie. Die Trauben für diesen Sekt stammen aus ausgewählten Parzellen und wurden in selektiver Handlese geerntet. Unsere Assemblage de Pinot reift mindestens 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 Sektes.

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.