



FÜRST HOHENLOHE OEHRINGEN

Sektexpertise
(Stand Donnerstag, 21. April 2016)

2014 Pinot extrabrut ~Winzersekt~

Sekt b.A.
12,0 % | 5,2 SRE | 4,1 RZ
Trinkgenuss bis 2022
Trinktemperatur 6 - 8°C

frische Hefe-Note durch langes Hefelager während der traditionellen, neunmonatigen Flaschengärung, wodurch auch die Perlage hervorragend integriert wurde. Feines Prickeln lässt an Champagner erinnern.

Im Geschmack Bisquit, Frucht, und harmonische Fülle.

Rebsortencuvée aus Pinot Meunier – Schwarzriesling, Pinot Noir – Spätburgunder, beide gemeinsam hell gekeltert.

BIO-Sekt DE-ÖKO-022