



# SCHWARZ WEINGUT

2018

## PINOT BRUT

Traditionelle Flaschengärung

Klassifikation	Sekt
Flasche	0,75 l
Rebsorte	Weissburgunder, Spätburgunder
Lage	Untertürkheimer Mönchberg
Geschmack	brut
Gärung	Grundwein im Barrique vergoren Traditionelle Flaschengärung
Ausbau	Grundwein im mehrfach belegten Barrique 18 Monate Hefelager auf der Flasche
Alkohol	12,0 % Vol.
Restzucker	5,1 g/l
Säure	7,1 g/l
Trinktemperatur	8°C

Pinot brut – unsere schwäbische Interpretation eines Champagners. Durch die Herstellung nach der Méthode champenoise (Traditionelle Flaschengärung), wie auch dem 18-monatigen Hefelager auf der Flasche entwickelte unser Pinot brut seine feine Perlage.

Brioche, Hefe, geradlinige Eleganz und Kräuter prägen Geschmack und Aroma. Vielschichtig und doch gleichzeitig filigran ist dieser besondere Schaumwein ein Genusserlebnis für echte Feinschmecker.

Weine, Sekte und weinhaltige Getränke enthalten Sulfite.