

DAUTEL

PINOT

Sekt blanc de noir, extra brut

REBSORTE	<i>Spätburgunder</i>				
JAHRGANG	<i>2014</i>				
AUSBAU	<i>schonende Ganztraubenpressun, anschließend im 300l Eichenholzfass vergoren, Versektung nach dem Verfahren der traditionellen Flaschengärung; 24 monatige Lagerung auf der Hefe</i>				
TRINKREIFE	<i>ab 2015</i>				
SÄURE g/l	<i>8,0</i>	RESTZUCKER g/l	<i>5,3</i>	ALKOHOL % vol	<i>12,0</i>
TRINKTEMPERATUR °C	<i>10</i>				
DEGUSTATIONSNOTIZ	<i>Vollmundiger Spätburgundersekt mit feiner Perlage im Auftakt gepaart mit einer gut eingebundenen frischen Säure;</i>				
SPEISEEMPFEHLUNG	<i>Im Ofen gedünstete Lachschnitte auf schwarzen Paprika-Rabmlinsen</i>				
PERSÖNLICHE BEMERKUNGEN	<hr/> <hr/> <hr/>				



VDP.DIE PRÄDIKATSWEINGÜTER
WÜRTTEMBERG