



Pinot de Diel Brut

VDP.Sekt, Nahe, Schlossgut Diel

Pure Trinkfreude!

Beschreibung:

Was für ein Einstieg in die faszinierende Sekt-Welt von Caroline Diel – verspielt im Duft, elegant am Gaumen und mit herrlich feiner Perlage. Der perfekte Auftakt zu jedem Anlass.

Aromenprofil:

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Nahe

Ausbau: 6 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Rebsorte(n): Spätburgunder (Pinot Noir), Weissburgunder, Grauburgunder

Artikelnummer: 12505--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot de Diel Brut

VDP.Sekt
Nahe

Herkunft: Deutschland
Ratings: Parker 90/100
Rebsorte(n): Spätburgunder (Pinot Noir), Weissburgunder, Grauburgunder
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 6 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 12.0%
Servier: Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.