



Sekt PI No. Gold Extra Brut

Weingut Ökonomierat Rebholz, (Biodynamisch)

Raffinesse mit goldenem Glanz

Beschreibung:

Traditionelle Flaschengärung, lange Hefereife und kompromisslose Präzision prägen diesen Extra Brut von Rebholz. Feinste Perlage, Noten von Brioche, Zitrus und Mineralik vereinen sich zu einem deutschen Edelsekt mit Charakter, Spannung und nobler Delikatesse.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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:	(Biodynamisch)
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1408214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt PI No. Gold Extra Brut

Weingut Ökonomierat Rebholz
(Biodynamisch)

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate im Barrique
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.