

Sekt Pinot Noir Dosage Zéro

Granite Parcellaire, Auerbacher Fürstenlager, Griesel & Compagnie

Granit, langes Hefelager, Dosage Zéro

Beschreibung:
Die Rebsorte Pinot Noir verleiht der Spitzenlage Auerbacher Fürstenlager eine ganz eigene Ausdruckskraft. Auf den hoch gelegenen Granitböden verbindet sich die kühle Präzision der Hessischen Bergstraße mit bemerkenswerter Tiefe und Struktur, während frische Luftströme aus dem Odenwald ihm seine charakteristische Spannung verleihen. Der Grundwein wurde spontan vergoren, der biologische Säureabbau erfolgte in gebrauchten französischen Barriques, bevor er rund 60 Monate auf der Hefe reifte. Eine ultrafeine, cremige Perlage, feiner Tannin-Grip und eine straffe Säure zeichnen diesen außergewöhnlichen Schaumwein ebenso aus wie seine elegante, nahezu weinige Textur und die salzige Mineralität im langen, präzisen Finale. Der bewusste Verzicht auf eine Dosage vollendet diesen kompromisslos terroirgeprägten Stil und lässt Herkunft, Jahrgang und Rebsorte unverfälscht hervortreten.
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:	Auerbacher Fürstenlager
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	1468119

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Pinot Noir Dosage Zéro

Granite Parcellaire
Auerbacher Fürstenlager

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch