



Sekt Pinot Blanc Dosage Zéro

Granite Parcellaire, Auerbacher Fürstenlager, Griesel & Compagnie

Terroir ohne Kompromisse: Salzig. Präzise. Elegant.

Beschreibung:

Mit der Granite-Parcellaire-Serie widmet Griesel ausgewählten Spitzenparzellen erstmals eigenständige Jahrgangssekte. Der Pinot Blanc aus dem Auerbacher Fürstenlager stammt aus einer der renommiertesten Lagen der Hessischen Bergstraße, deren hoch gelegene, von kühlen Luftströmen aus dem Odenwald geprägte Granitböden ideale Voraussetzungen für Sekte von außergewöhnlicher Präzision schaffen. Konsequente Einzellagen-Vinifikation, traditionelle Flaschengärung, langes Hefelager und der bewusste Verzicht auf eine Dosage lassen Herkunft und Jahrgang unverfälscht sprechen. Das Ergebnis ist ein ebenso puristischer wie eleganter Schaumwein, der mit salziger Mineralität, feiner Perlage und beeindruckender Spannung begeistert.

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 Bianco

Artikelnummer: 1468220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Pinot Blanc Dosage Zéro

Granite Parcellaire
Auerbacher Fürstenlager

Herkunft:	Deutschland
Rebsorte(n):	100% Pinot Bianco
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.