



Sekt Pinot Brut

Weingut Dönnhoff

Méthode Champenoise à la Dönnhoff

Beschreibung:

Ein weiß gekelterter Spätburgunder von 40 Jahre alten Reben aus der Lage Roxheimer Höllenspfad im Mühlberg. Die Trauben wurden von Hand geerntet, der Wein im 60 Jahre alten Stückfass ausgebaut, bevor die klassische Flaschengärung und ein Hefelager von mindestens 50 Monaten folgten. Von Hand gerüttelt und degorgiert.

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

Alkoholgehalt: 11.5%

Artikelnummer: 1036221

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sekt Pinot Brut

Weingut Dönnhoff

Herkunft:	Deutschland
Alkoholgehalt:	11.5%
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.