

# WEINEXPERTISE

WEIN.GUT.HEID.

**Weinbezeichnung:** 2013 Melchisedec Pinot Noir Rosé Sekt Brut Nature

**Weinbeschreibung:** Elegant, mild und konzentriert bringt dieser lachsfarbene Charmeur seine Beerenfrüchte ins Spiel.  
Durch seine erdigen Noten zeigt er, wie sehr er traditionell verwurzelt ist.  
Nicht nur Damen lassen sich gerne von ihm bezirzen, sondern mit seiner Cremigkeit gefällt er selbst edlen Herren – und das sogar zum Essen.

**Rebsorten:** Pinot Noir

**Geschmacksrichtung:** Brut nature

<b>Analyse:</b>	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	12,9 % Vol.	3,1 g/l	7,2 g/l

**Lagerpotenzial:** Sekt sollte degorgiert, frisch und direkt getrunken werden. Ca. 1 Jahr

**Empfohlene  
Trinktemperatur:** 5 bis 7 ° Celsius

**Speiseempfehlungen:** Als traditioneller Start zu einem schönen Anlass, oder als Essensbegleiter zu Fisch, Käse oder auch Dessert.

**Weinberg/Boden/Lage:** Bunter Mergel, Keuper

**Ertrag:** 80 kg/ Ar

**Weinlese:** 20. September 2013

**Vinifikation:** Ausbau im Edelstahl, danach Feinhefelager für die zweite Gärung.  
Degorgiert im September 2017