

WEINEXPERTISE

WEIN.GUT.HEID.

Weinbezeichnung: 2014 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

Analyse:	Alkohol:	Restsüße:	Säure:
	12,8 % Vol.	3,0 g/l	6,1 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: 23. September 2014

Vinifikation: Ausbau im Edelstahl, danach Feinhefelager für die zweite Gärung.
Degorgiert am 29. Oktober 2018