

2019 Pinot Sekt

Vinpaket:	Münzberg 2022:07
Namn:	Pinot Sekt
Årgång:	2019
Druvsort:	Spätburgunder (Pinot noir) och Weissburgunder (Pinot blanc)
Kvalitet:	Hantverksmässig sekt. Skördeuttag 60 hl/ha
Växtläge:	Vinberget Godramstein
Volym:	0,75 l
Vinmakeri:	Handplockade druvor av hög kvalitet som försiktigt pressats. Spontan jäsning i rostfria ståltankar följt av sex månaders lagring på den fina jästfällningen i använda barriques, därefter traditionell flaskjäsning.
Dricks lämpligen år:	Optimal dryckesglädje till 2025 eller längre.
Serveringstemperatur:	8 – 10 °C
Alkohol:	12,0 %
Syra:	-
Sockerkhalt:	6,1 g/l
Beskrivning:	En hantverkssekt med lätt brödighet, fint perlage, pigga syror och rondör. Fin doft av nötter, en ton av godis och blommiga nyanser. Smaken är harmonisk med mogen frukt, lite brioche, delikata ektoner och kryddiga spår i bakgrunden. I gommen en mycket fin mousse som varar länge!
Passar till:	Som aperitif, med ostron eller andra skaldjur – faktiskt till allt!

Egna anteckningar: