

WEIN  
**KONVENT**  
DÜRREZZIMMERN



Bestell-Nr.: 5056302

## Pinot Blanc de Noir brut nature

Ein Pinot blanc de noir Sekt, der besonderen Art. Durch seine Lange Hefelagerung ist dieser Sekt das neue Sprudelige und lebendige Flaggschiff im Konvent. Im Geschmack ist er filigran und duftend. Die Aromen erinnern an Ananas, Pfirsich und leichte Wildkirsche. Ein besonderer Sekt für die besonderen Momente im Leben.

<b>Alkoholgehalt:</b>	13,0 % vol.
<b>Restzucker:</b>	1,9 g/l
<b>Säure:</b>	5,5 g/l
<b>Sorte:</b>	Spätburgunder
<b>Geschmack:</b>	brut, Nature
<b>Qualität:</b>	Sekt
<b>Anbaugebiet:</b>	Württemberg
<b>Bodenart:</b>	Keuperverwitterungsböden
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 l
<b>Weinart:</b>	Sekt rot/rosé

### Weinbesonderheiten:

Ein Pinot Sekt, der besonderen Art. Durch seine Lange Hefelagerung ist der das neue Sprudelige und lebendige Flaggschiff im Konvent eines der besten Sekte die je im Weinkonvent zu degustieren war. Im Geschmack ist er filigran und duftend. Die Aromen erinnern an Erdbeere, Pfirsich und leichte Wildkirsche. Ein besonderer Sekt für die besonderen Momente im Leben.

### Speiseempfehlung:

Dieser elegante Sekt sucht seinesgleichen zur Begleitung. Z.B. leichte Odövre wie eine Avocado-Melonen-Terrine oder auch geräucherter Wildlachs mit Meerrettichschaum auf einem Schwarzbrot-Taler.

**APNR:** 027710121

**enthält Sulfite**