



WEINGUT
PFEFFINGEN

Weingut Pfeffingen
Familie Eymael
Bad Dürkheim / Pfalz



2014 Pinot Sekt brut

Die Rebsorten:

Für diesen Sekt wurden kerngesunde Trauben der Rebsorten Spätburgunder und Weißburgunder von Hand geerntet. Dabei erfolgte die Ernte noch vor der Vollreife der Trauben, um die Frische und Säurestruktur für den späteren Sekt zu erhalten.

Die Herstellung:

Unser Winzersekt wurde nach der traditionellen Champagner-Methode (Flaschengärung) hergestellt. Im Anschluss an die Gärung wurde der Sekt für mind. 24 Monate auf der Hefe gelagert. Dadurch wird das Mosseux (die Perlung) feiner und der Sekt cremiger im Geschmack.

Der Sekt:

Unseren Pinot Sekt 2013 zeichnet ein eleganter nussiger Duft aus. Die Perlage ist sehr fein und kommt am besten in einem Sektglas mit Moussierpunkt zur Geltung. Serviert werden sollte der Sekt gut gekühlt bei 7-9 °Celsius.



- Aperitif
- Sorbet
- Meeresfrüchte
- Krustentiere