

IDLER

WEINGUT



2020 PINOT BRUT „brut nature“

CHARAKTER BRILLIANT | ELEGANT | BEGLEITER

Dieser Sekt ist eine wahre Freude für die Sinne, mit seiner munteren Perlage und dem zarten Glanz im Glas, der sofort die Brillanz dieses Getränks offenbart.

Schon beim ersten Riechen entführt uns dieser Sekt in eine Welt der Entspannung. Seine sanfte Weichheit, die an frisch gebackene Brioche erinnert, wird von Noten von saftigem Pfirsich, getrockneter Aprikose und einem Hauch von hellem Honig ergänzt. Junge und freche Zitrusnoten kitzeln spielerisch die Nase und vereinen sich mit einem Hauch von kandiertem Ingwer.

Am Gaumen entfaltet sich dieser Sekt geschmeidig und kraftvoll zugleich. Seine lebendige Säure und das muntere Prickeln verleihen ihm eine angenehme Leichtigkeit. Das anhaltende Finale wird begleitet von Aromen reifer Aprikose, nussigen Nuancen und einer feinen Orangenzeste.

Ein wahrer Alleskönner, der sich sowohl als klassischer Aperitif als auch zu hellen Fleischgerichten mit Sahnesauce, Krustentieren oder sogar zu Hefengebäck perfekt eignet. Diese Geschmacksverführung lässt keine Wünsche offen!

ENTSTEHUNG

Handverlesen bei moderatem Zuckergehalt und optimalem Säuregrad. Klassische Ganztraubenpressung mit geringer Saftausbeute und Vergärung in gebrauchten Holzfässern.

WURZELN

Die Reben stehen in tieferen Lagen auf Gipskeuper. Die gute Wasser- und Nährstoffversorgung lassen saftige und extraktreiche Trauben entstehen.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Schaumwein

Kategorie: Secco & Sekt

Einheit: 0,75 l

Alkohol: 12,0 % vol.

Restzucker: 1,5 g/l

Säure: 8,8 g/l

Trinktemperatur: 8-11°C

Optimale Trinkreife: 2024-2026

Degorgiert am 25.01.2024



DE-ÖKO-006

