

SCHAUMWEIN PINOT BRUT



Der Pinot Extra Brut ist einer unserer Premium-Schaumweine. Der Grundwein des Weissen Burgunders wird in Eichenholz vergoren. Nach der zweiten Gärung in der Flasche reift der Wein für 3 Jahre auf der Hefe. Eine Explosion von Himbeere und Quitte - tiefgründig und fein!

Informationen zum Wein

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| Lage: | Mittelhaardt Deutsche Weinstr. |
| Rebsorte: | Weißer Burgunder |
| Geschmack: | brut |
| Alkohol (% Vol.): | 12 |
| Restzucker: | 0.4 g/l |
| Säure: | 7 g/l |
| Allergene: | Enthält Sulfite |