

# Premium-Sekt

2017

## Naturstück

brut nature

WEINGUT  
**BERN  
HARD**

### Weinbeschreibung:

---

- Schon im Geruch zeigt er intensive, reife Aromen nach Birne und südländischen Früchten
- Im Gaumen zeigen sich balancierte Holznoten, aber auch eine finessenreiche Fruchtaromatik. Eine dezente Spontangärnote & die intensive Mineralität verleiht dem Sekt eine ganz besondere Note
- Eine weitere Besonderheit ist die fein-prickelnde, fast schon weiche Perlance dieses Naturesektes

### Merkmale:

---

- Diese Burgunder-Cuvée ist ausschließlich aus unseren besten Pinot-Lagen
- Boden: Kalkmergel
- Selektive Handlese
- Ertrag: 30 hl/ha
- Ausgebaut im 500 l Holzfass
- Spontan vergoren
- 7 Monate Wein – Hefelager
- 4 Jahre Sekt - Hefelager

### Speiseempfehlung

---

- Geräucherter Lachs mit hausgemachten Kartoffelpuffern.

### Trinktemperatur:

---

- 15 °C

### Analytik:

---

- Alkohol: 12,5 %



**WEINGUT BERNHARD**

Klostergasse 3 · 55578 Wolfsheim

Tel: 06701 / 35 78 & 71 30 · Fax: 06701 / 71 17

service@weingut-bernhard.de · www.weingut-bernhard.de