

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 Perlage 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