



SONNENHOF

H.A.D.E.S. PINOT BRUT trocken | 0,75 l

Rebsorte: Pinot Meunier

Qualitätsstufe: Winzersekt

Herkunft: Württemberg, Deutschland

Ausbau: Barriquefass und traditionelle Flaschengärung

Verschluss: Kork

Restsüße: 12,3 g/l **Säure:** 7,7 g/l **Alkohol:** 12,5 % Vol

Optimale Serviertemperatur: 6 – 9 °C

Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe: Enthält Sulfite

EAN: 4250141998049

Bestellnummer: 9804

WEINBESCHREIBUNG

Der Pinot brut zeigt eine sehr feine Perlage. Am Gaumen bestätigt sich das feine Mousseux und eine filigrane Säure ist spürbar. Diese angenehme Säure entwickelt sich zu einem aromatisch andauernden Abgang. Aromen wie Vanille und Mandel sind spürbar.

SPEISEEMPFEHLUNG

- » Kräftige Fischgerichte und Meeresfrüchte
- » Salate und leichte Vorspeisen
- » Süße Leckereien oder Solist

UNSER TIPP

Dieser Sekt passt gut zu cremigen Speisen mit feiner Würze, zum Beispiel einem Risotto oder auch zu Fisch. Kombiniert mit einem dunklen Schokoladenmousse, ist der Pinot brut auch zum Dessert ein ganz besonderer Begleiter.

