



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2020

PINOT Blanc de Noir extra trocken 2017 Deutscher Sekt b. A.



Pure Eleganz vermitteln das feinperlige Mousseux und vollmundige Aroma unseres Pinot-Sektes, der aus dem weißen Saft (Blanc) reifer Spätburgundertrauben (de Noir) gekeltert wurde. Da wir unsere Sekte in traditioneller Flaschengärung in genau dieser Flasche, die Sie in Händen halten, ihre zweite Gärung vollziehen lassen, haben Sie jedes Mal ein individuelles Produkt vor sich.

Mehr als neun Monate ruhen die durchgegorenen Pinot-Sekte in ihrer Flasche zur Stabilisierung der Aromenvielfalt, die der zugrundeliegende Wein und die Hefen in der zweiten Gärung erzeugen. Durch das lange Hefelager öffnet sich das saftige Birnen- und Limette-Apfel-Aroma erst bei Ihnen im Glas und wird von einer äußerst eleganten Brioche note mit einem Hauch Krokant begleitet.

Gibt es etwas angenehmer Belebendes und Appetitanregenderes als einen Schluck fruchtig-eleganten Sektes? Nach dem ersten Prickeln darf es dann auch gerne eine vielfältige Vorspeisenauswahl sein mit würzigem Gemüse, Meeresfrüchten oder auch fruchtigen Akzenten wie der Klassiker Honigmelone im Parmaschinken.

Empfohlene Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 74

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite