

# Pinot Crémant Brut 2018

Region	Pfalz / Südliche Weinstraße
Lage	Rohrbacher Mandelpfad
Rebsorte	Spätburgunder, Grau- und Weißburgunder
Geschmack	Brut
Aroma	Honigmelone, Apfel, Banane, Birne
Speiseempfehlung	Aperitif, Canapés, Serranoschinken, gerne auch zu Hauptgerichten wie Geflügel, Kalbfleisch und Fischgerichten.
Trinktemperatur	08°C- 10°C
Ausbau	Handlese, gezielte Traubenselektion, Ganztraubenpressung, 12 Wochen Gärdauer im Edelstahlfass bei gekühlter Temperatur, 12 Monate Hefelager in der Sektflasche , handgerüttelt nach der Methode der traditionellen Flaschengärung. <b>Auszeichnung als Bester Burgundersekt Deutschlands.</b>
Alkohol	12,5 % vol
Säure	6,3 g/l
Restzucker	7,0 g / L