



KARL PFAFFMANN

WALSHEIM

Expertise Februar 2024

PINOT Blanc de Noir extra trocken 2022 Deutscher Sekt b. A.



Das feine Mousseux und das vollmundige Aroma unseres Pinot-Sektes vermittelt pure Eleganz. Gekeltert wurde der Sekt aus dem weißen Saft (Blanc) reifer Spätburgunder-trauben (de Noir). 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 Aromen Vielfalt, 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 Briochenote mit einem Hauch Krokant begleitet.

Gibt es einen angenehmeren Aperitif als einen Schluck fruchtig-eleganten Sektes? Auch als Partner zu einer Vorspeisenauswahl harmoniert der Sekt wunderbar. Insbesondere zu Meeresfrüchten, würzigem Gemüse oder zu Parmaschinken auf Melone

Empfohlene Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 74

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite