



WEINBIET

2021 WEISSBURGUNDER SEKT BRUT

WEINBESCHREIBUNG

Traditionelle Flaschengärung

Eine sehr elegante Variante des Sekts können wir mit unserem Weißburgunder brut bieten. Er hinterlässt ein cremig-weiches Mundgefühl mit Aromen von Pfirsich und Birne. Sein besonders feines Mousseaux gewinnt er durch die traditionelle Flaschengärung - ein Herstellungsverfahren, das auch für den berühmten Champagner genutzt wird.

BODENART

Lössleimboden mit Kalkanteil

ANALYSEWERTE

A 12 % vol. S 6.5 g/l RZ 5.2 g/l

TRINKEMPFEHLUNG

6-8°C

Weinbiet Manufaktur eG

Artikel-Nr.: 346. • AP-Nr. 24_012. •

0.75L • Pfalz • Sekt b.A.

Prämierungen & Analyse können sich bei Nachfüllung ändern.



Weinbiet Manufaktur eG

An der Eselshaut 57 • 67435 Neustadt/Weinstraße

www.weinbiet.de • info@weinbiet.de

Telefon: +49 6321 67970 • Fax: +49 6321 60179