

## Pinot & Chardonnay Sekt brut klassische Flaschengärung

ARTIKELNUMMER: 700

### AUSZEICHNUNGEN

**92 Falstaff Sparkling Special 2021**  
**3 rote Trauben Gault & Millau 2021**

### KURZBESCHREIBUNG

Die Champagne grüsst in der Ferne! Zwei der klassischen Champagnerrebsorten vereinen sich mit Pinot blanc zu einem eleganten Sekt, der mit seinen filigranen Aromen und feinstem Mousseux besticht. Zitrusnoten und exotische Früchte wie Maracuja vereinen sich im Duft und kommen durch die feinen Perlen besonders zum Ausdruck. Die einzigartige Stilistik verbindet Eleganz und Lebensfreude. Ein perlender Genuß für besondere Momente!

### DIE LAGE

Die Trauben wachsen in traditionellen und besonders hochwertigen Weinbergen auf dem Binger Rochusberg. Die nördlichste Erhebung in Rheinhessen gehört zu einem großen Quarzitriegel, der sich von Frankfurt über den Rheingau und Taunus bis in den Hunsrück erstreckt.

### VINIFIKATION

Die handgelesenen Trauben werden nach der schonenden Ganztraubenpressung vergoren. Durch die klassische Flaschengärung, d.h. zweite Gärung in der Flasche und das damit verbundene lange Hefelager - mindestens 30 Monate! - entsteht feinstes Prickeln. Degorgiert wird nach Bedarf.



### FACTS

**REBSORTE:** Pinot Noir & Pinot blanc & Chardonnay  
**LAGE:** Dt. Sekt - versch. Lagen des Binger Rochusberges  
**BODEN:** Tonmergel, Löß  
**ALK:** 12,0 % vol.  
**RZ:** 6,9 g/l  
**SRE:** 7,0 g/l  
**TRINKEMPFEHLUNG:** 8-10°  
**GEBINDE:** 750ml