

Collection Oberkirch

Pinot Weiß Sekt trocken

Ein prickelnd frischer, trocken ausgebauter Sekt.



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2025
Rebsorte:	Cuvée
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Sektkorken
Alkoholgehalt:	12,0 % Vol.
Restzucker:	22,7 g/l
Säure:	6,2 g/l
Trinktemperatur:	4 - 8 °C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Winzer und Kellermeister wählen jedes Jahr aufs Neue die zur Verseltung am besten geeigneten Burgundertrauben aus. Prickelnd frisch erfreut dieser trocken ausgebaute weiße Pinot Sekt zum geselligen Beisammensein, als Begleiter von Festen und freudigen Ereignissen oder einfach nur zur Feier des Tages. Eine Cuvée aus Weißburgunder (Pinot Blanc) und hell gekelertem Spätburgunder (Pinot Noir Blanc de Noir) bildet die Grundlage für diesen Jahrgangssekt. Helle Frucht im Duft, reifer Apfel und Birne gepaart mit feiner Kräuterwürze; Kernobst und kräutrige Noten am Gaumen, leicht cremiges, feines Mousseaux, gut eingebundene Säure und dezente Süße; animierende Saftigkeit bis in den Nachhall.

Weinbeschreibung

Oberkircher Sekt

Rebsorte

Cuvée Sekt weiß