Weingut Johannes Landerer

Pinot Brut

Artikelnummer: 119014

Charakteristik

Der Geruch:
Intensives strohgelb, sehr feine Perlage, fruchtig nach reifem Apfel, Mirabelle, Brotrinde, dezente Hefenoten.

Am Gaumen:
Am Gaumen sehr mineralisch und frisch.

Lagen, Bodenart und Exposition
Seit Generationen kultiviert Familie Landerer Burgunder. Die einzigartigen Vulkanverwitterungs-böden der Weinberglagen Kirchberg, Eichberg und Henkenberg lassen erstklassige Weine entstehen. Der Boden gibt das Potential, Johannes Landerer und sein Team die naturnahe und aufmerksame Pflege. Weinbau bedeutet für ihn eine Symbiose aus Tradition, Leidenschaft und Verantwortung.

Geschmacksrichtung
Brut

Rebsorten und Klone
Sektgrundwein Gärung und Lagerung (8 Monate) im Tonneau, Versektung nach traditioneller Flaschengärung, 12 Monate Reife auf der Hefe

Analytische Werte
Restzucker 7,0 g/l / Gesamtsäure 6,8 g/l / Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung
Als Aperitiv, zu leichten Speisen und Antipasti.

Servierempfehlungen
Serviertemperatur liegt bei 5 - 7 Grad.