

Schwarzwaldweingut Andreas Männle

Durbach/Baden

ANDREAS MÄNNLE


Schwarzwald. Wein. Gut. seit 1919



(0,75L)

Männle Winzersekt Pinot b.A. Brut

Artikelnummer: 120038

Charakteristik

Der Geruch:

Nach 16 Monaten Lagerung auf der Feinhefe präsentiert sich dieser „Blanc de Noir“-Sekt (hell gekeltert) vom Spätburgunder mit viel Frische und einem filigranen, feinerperlenden Mousseux, das lange anhält und diesen Sekt zu einem traumhaften Erlebnis macht.

Am Gaumen:

Im Geschmack präsentiert sich ein finessenreicher Sekt mit schmelzigem „Biss“ und einem cremig-langen Nachhall.

Lagen, Bodenart und Exposition

Im Schwarzwaldweingut Andreas Männle entstehen sortentypische Weine mit ausgeprägtem Charakter. Die natürlichen Voraussetzungen dafür sind exzellent, denn hier treffen die besten Klimabedingungen Deutschlands auf besondere Sonnen-Steillagen und einzigartige Terroirs und auf Winzer mit einer unbändigen Leidenschaft für Genussvolles. Das Weingut liegt direkt an der badischen Weinstraße und zählt zu den höchst prämierten Weingütern der Region. Der steinig-felsige Granitboden speichert die Wärme der badischen Sonne und ist das Fundament eines intakten Lebensraums vieler Pflanzen und Tiere.

Rebsorten und Klone

Cuvée weiß

Geschmack

Brut

Analytische Werte

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

Speisenempfehlung

Ein Sekt zu jeder Gelegenheit.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 8 – 10 Grad

