

Weingut Peter Briem

BRIEM



(0,75 L)

2023 Pino Noir Blanc de Noirs Brut

Artikelnummer: 121009

Charakteristik

Der Geruch

Das Geheimnis liegt im ausgezeichneten Grundwein und in der feinen Art der Produktion.

Klassisches Verfahren (traditionelle Flaschengärung):

Der Wein bleibt vom ersten Füllen über die zweite Gärung, Lagern, Rütteln, Degorgieren, bis zum Zusatz der Dosage immer in der gleichen Flasche. Vor dem Entfernen des Hefedepots ist das Rütteln notwendig, um dieses in den Flaschenhals zu bringen. Durch Eintauchen in ein Tiefkühlbett wird die gesammelte Hefe zum Eisfropfen, der beim Öffnen des Kronenkorkens durch den eigenen Druck ausgeschleudert wird. Früher als "Methode Champenoise" bezeichnet, lautet die jetzige Bezeichnung "Klassische Flaschengärung". Der Mousseux ist der Gradmesser der Qualität, Form, Größe, Intensität der Perlen, die Schaumbildung beim Eingießen, das Prickeln auf der Zunge.

Im Duft nach grünen Äpfeln, substanzreicher, belebend frischer Geschmack.

Am Gaumen

Kräftiger und feinrassiger Abgang.

Lagen, Bodenart und Exposition

Das Weingut Peter Briem liegt in der Weingegend Kaiserstuhl in Südbaden. Neues Holz setzt man nur behutsam ein. Die Spätburgunder können als Gutsweine überzeugen und als Premiumgewächse betören. Die Weißweine bestechen seit Jahren durch ihre kontinuierliche Finesse und Fruchtigkeit. Der Reiz liegt darin, durch den sensiblen Umgang mit den natürlichen Inhaltsstoffen charaktervolle Weine zu schaffen.

Geschmacksrichtung

Brut

Rebsorten und Klone

Spätburgunder

Analytische Werte

Restzucker 13,6 g/l / Säuregehalt 6,1 g/l / Alkoholgehalt 11,65 Vol. %

Speisenempfehlung

Zu Spargelgerichten sowie Meeresfrüchten oder nach dem Essen, zur Erfrischung. Auch in geselliger Runde etwas Besonderes

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 5 – 6 Grad

