

Sasbacher Winzerkeller eG



SASBACHER



(0,75 L)

2022 Pinot Sekt Orchidea Extra Brut

Artikelnummer: 111007

Charakteristik

Der Geruch:

Schon beim Einschenken begeistert dieser edle Lagen-Sekt aus der Linie Orchidea mit einer extrem feinen, langanhaltenden Perlage und einem eleganten Bukett von gelben Äpfeln, frischer Brioche und zarten Zitrusnuancen.

Am Gaumen:

Am Gaumen entfaltet er durch den exklusiven Extra-Brut-Ausbau eine messerscharfe Präzision und Frische, die perfekt von der cremigen Textur feiner Pinot-Trauben ausbalanciert wird. Die charakteristische Mineralität des Kaiserstühler Vulkangesteins verleiht dem Schaumwein eine beeindruckende Tiefe und einen langanhaltenden, vielschichtigen Nachhall.

Lagen, Bodenart und Exposition

Der Sasbacher Winzerkeller steht als Premiumweinerzeuger mit über 80-jähriger Tradition für höchsten Qualitätsanspruch. Das einzigartige Terroir aus schweren, dunklen Vulkanverwitterungsböden und das badisch-mediterrane Klima des Kaiserstuhls bieten ideale Bedingungen für den Weinbau. So entstehen charakterstarke, ausgezeichnete Weine von herausragender Güte.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Spätburgunder, Weissburgunder

Analytische Werte

Restzucker 5,3 g/l Gesamtsäure 6,1 g/l Alkoholgehalt 12,5 Vol. %

Speisenempfehlung

Eignet sich besonders als Aperitif. Aufgrund seiner niedrigen Restsüße ein wunderbarer Essensbegleiter.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 5 - 7 Grad.



4 016812 100056