



WEINGUT
EUGEN MÜLLER
FORST

WEININFO



2019 VIRTUOSO PINOT BRUT SEKT

Rebsorte:	Spätburgunder Blanc de Noir, Weißburgunder & Grauburgunder
Güteklasse:	Sekt b. A.
Geschmacksrichtung:	brut
Vorhandener Alkohol:	12,5 % vol.
Fruchtsüße:	7,0 g/L
Fruchtsäure:	7,5 g/L

DER SEKT

Die Basis dieses Sektes bilden beste Trauben der Sorten Spätburgunder, Weißburgunder und Grauburgunder die per Hand zu Beginn der Weinernte vorgelesen werden. Ganztraubenpressung und kontrollierte Gärführung sollen die Frucht und Säurefrische erhalten.

Ananasaromen, Eleganz und Würze charakterisieren sein Bouquet. Die Burgunderrebe besitzt schon von der genetischen Veranlagung her ein geringeres Säurepotential. Die niedrigere Säure paart sich mit dem zarten, cremigen Charakter der langen Hefelagerung (18 Monate). Kurz gesagt ein „Champagnertyp“ mit der Frucht der Pfälzer Burgunder!

Idealer Begleiter zum Sektempfang!

Empfohlene Trinktemperatur: 7 °C