



Retzbacher Benediktusberg Pinot Sekt brut

Kategorie:	Sekt b. A.
Jahrgang:	2015
Alkohol:	12,7 % vol.
Restzucker:	0,3 g/l
Säure:	5,2 g/l
Bodenart:	Muschelkalk
Rebsorte:	100 % Schwarzriesling

Ausbauart:

Selektive Handlese, 100% gesundes Lesegut, schonendste Traubenverarbeitung, sanftes Pressen, Vergärung im Edelstahltank, anschließend 36 Monate traditionelle Flaschengärung - feinsten prickelnden Genuss!

Sektbeschreibung:

Benediktusberg steht für die großen Weine in unserem Weingut. Intensive, kräftige, ausdrucksstarke Typen, die man so schnell nicht wieder vergisst. Unser Sekt gehört mit in diese Kategorie. Er begeistert durch feinperlige moussierende Ausstrahlung, zarte Frucht- und Nussaromen und enorme Eleganz! Kraft, Dichte, Cremigkeit in vollendeter Harmonie machen ihn zu einem einzigartigen Sekt-Erlebnis.