



Sekt BARTH Pinot Blanc -brut-

- Rebsorte:** 100% Pinot Blanc (Weißburgunder). BIO.
- Herkunft:** Rheingau, Lösslehm
- Vinifikation:** Schonende Lese, von Hand selektierte Trauben und Ganztraubenpressung sorgen für einen fruchtigen, körperreichen Grundwein der zu einem feinen Weißburgunder Sekt durch traditionelle Flaschengärung veredelt wird. Nach etwa 24 Monaten Hefereifung wird er handgerüttelt und degorgiert.
- Analyse:** Säure: 4,2 g/l
Zucker: 6,2 g/l
Alkohol: 12,5 %vol.
- Sektbeschreibung:** Der BARTH Pinot Blanc zeichnet sich durch zarte Blütenaromen aus. Die feine, sehr zarte Säure verleiht dem Sekt eine weiche und cremige Schmelze. Der ideale Sekt für offizielle Anlässe aller Art.
- Trinktemperatur:** 6-8 °C
- Zusätzliche Info:** „Wein ist unser Leben, Sekt unsere Leidenschaft“. Seit den 90er Jahren versektet das VDP-Weingut selbst – die Qualität kommt dabei nicht von ungefähr, sondern resultiert aus intensiver Arbeit im Weinberg und im Keller. Alle Sekte werden nach der traditionellen Methode, der klassischen Flaschengärung, versektet und bleiben in der Regel 24 Monate auf der Hefe.

