



Sekt BARTH Pinot Noir -brut-

- Rebsorte:** 100% Pinot Noir (Spätburgunder)
- Herkunft:** Rheingau, Boden: Lösslehm
- Vinifikation:** 100% aromastarke Spätburgunder Trauben, handverlesen selektiert. Nach langer Maischestandzeit, um die rote Farbe aus der Schalenhaut zu extrahieren, werden die Trauben schonend gepresst. Versektet nach traditioneller Flaschengärung, mindestens 36 Monate auf der Hefe gereift, handgerüttelt und degorgiert.
- Analyse:** Säure: 4,5 g/l
Zucker: 9,3 g/l
Alkohol: 12,5 % vol.
- Sektbeschreibung:** Der BARTH Pinot Noir -brut- Rotsekt ist eine Seltenheit! Rotsekt ist schwierig zu vinifizieren doch uns gelingt auch dieser Sekt hervorragend - so zeigt er sich angenehm weich und behält die Beerennote des Spätburgunders. Ideal zu Rinderfilet oder Grillfleisch im Sommer oder Schokoladentorte und Weihnachtsgebäck zur Winterzeit!
- Trinktemperatur:** 6-8 °C
- Zusätzl. 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.

