WEINEXPERTISE

Hex vom Dasenstein

PINOT SEKT

Brut – traditionelle Flaschengärung

HERKUNFT Baden, Ortenau

MARKE Hex vom Dasenstein

REBSORTEN Weißwein - Cuvée

FLASCHENGRÖSSE 0,75 Ltr.

ANALYSE (Richtwert) Alk: 12,5 % Vol | RZ: 11,6 g/l | S: 5,9 g

ALLERGENE enthält Sulfite (kennzeichnungspflichtig)

TRINKTEMPERATUR 6 bis 8°C

CHARAKTERISIERUNG Mit viel Ehrgeiz und Feingefühl wird dieser

Sekt mittels der klassischen Flaschengärung im kühlen Kellergewölbe hergestellt. Die Flaschen werden von Hand gerüttelt und degorgiert. Ein eleganter, fein perlender, zart

erfrischender und cremiger Sekt.

Erinnerungen an Birne und Mandarine und

dezent an Limone...

EMPFEHLUNG Passt zum Aperitif, wunderbar zu salzigen

Knabbereien, aber auch zum "Amuse

Bouche" oder zum würzigen Rucola Salat mit

gerösteten Pinienkernen.

ARTIKEL - NUMMER 1493500

FLASCHEN-EAN-NUMMER

4 ^{||}008780 ||037267

KARTON-EAN-NUMMER 4 008780 637269



PINOT BRUT