



# STAATSWEINGUT FREIBURG

## Expertise

### Pinot Chardonnay VDP.SEKT extra brut



Artikelnummer	8107
Anbaugebiet	Baden - Kaiserstuhl
Beschreibung	In der Farbe dezentes Gelb, mit goldenen Reflexen.  Im Geruch reife feine verspielte Aromen nach Karamel, erinnernd an Apfel und eine aparte Würze.  Im Geschmacksbild prickelnd, cremig und ausdrucksstark im Auftakt, getragen von Eleganz und Verspieltheit des Spätburgunders, rassige und edle Säure mit feinerherben Anklängen, ein fein perlender Mousseux, nachhaltig und nachverlangend.  Deutscher Sekt b.A. - enthält Sulfite
Boden	Dunkler Vulkanverwitterungsboden
Essensempfehlung	Fisch (fett), Meeresfrüchte/Krustentiere, Aperitif/Fingerfood
Trinktemperatur	6 - 7 °C
Analysewerte	Alkohol: 12,5 % vol; Restsüße: 3,0 g/l; Gesamtsäure: 7,0 g/l
Info	mind. 24 Monate Hefelager ca. 2/3 Spätburgunder und 1/3 Chardonnay Ausbau 30 % im Holzfass
Inhalt	0,75 Liter