



Weingut Schloss Ortenberg

GEWACHSEN AUF GRANIT. SEIT 1407

Pinot Sekt brut 2020

Weinexpertise

Charakter: Ein charaktervoller Sekt mit feinem Mousseux, klarer Frucht und belebender Frische.

Herkunft & Terroir: Die Grundweine stammen aus dem Sortiment des Weinguts Schloss Ortenberg. Frische, klare Frucht und eine präzise Säure bilden die Basis für ein lebendiges Mousseux.

Ausbau: Herstellung nach der traditionellen Flaschengärung mit längerem Hefekontakt. Dadurch entstehen ein feines Mousseux, zusätzliche Tiefe und dezente Briocheanklänge.

Sensorik: In der Nase zeigen sich reifer Apfel, Birne, Brioche und zarte Nuss. Am Gaumen präsentiert sich der Wein cremig und elegant mit feiner Perlage, guter Struktur und langem, trockenem Finale.

Foodpairing: Passt besonders zu Jakobsmuscheln, Geflügelterrinen, Pilz-Tartelettes und gereiftem Hartkäse. Besondere Empfehlung: Jakobsmuscheln mit Blumenkohl und gerösteter Haselnuss.

Servierempfehlung: 7 °C | am besten frisch; ideal innerhalb von 2–3 Jahren (Kellerfreigabe ergänzen)

Technische Daten:

Alkohol	12,5 % vol.
Säure	5,7 g/l
Restzucker	4,0 g/l
Extrakt	nicht hinterlegt g/l
Flasche	0,75 l
Rebsorte/Cuvée	Grauburgunder und Weissburgunder
Qualitätsstufe	gU
Geschmack	brut

Zutaten & Allergene: Zutaten: noch aus dem jeweiligen e-Label übernehmen. Allergene: noch aus Etikett/e-Label übernehmen.