BURGUNDER BRUT SEKT
100% Weißburgunder

Uvaggio: 100% Pinot Bianco

Ubicazione: da diverse località intorno a Poysdorf

Terreno: terreno profondo e argilloso

Viti: 14-44 anni, allevamento medio-alto, 4000 vigne/ettaro

Vendemmia: Raccolta manuale selezionata

Resa: 55 hl/ha

Vinificazione: macerazione di 6 ore, lavorazione soffice,

fermentazione fredda a 18-20° C in vasche di acciaio

Spiegazione: Méthode Traditonnelle - forma tradizionale di
Fermentazione in bottiglia, 30 mesi di affinamento sui lieviti

Dimesso: 2022

Alcool: 12,5% Vol.

Dosaggio: 4 g/l

Acido: 6 g/l

Caratteristiche: sentori di lievito, perlage fine, consistenza cremosa,

acidità armoniosa, morbide note di brioche, riverbero ricco ed elegante.

Consigli gastronomici: aperitivo elegante; ideale anche con piatti salati

Antipasti come foie gras, pesce, pasta, verdure o con dolci leggeri e formaggi.