



Pinot Blanc Brut BIO

Weißburgunder

Ein eleganter Schaumwein aus der international bekannten Rebsorte Weißburgunder mit tollem Mousseux. Durch das lange Hefelager auf Champagnerhefe begeistert dieser Sekt mit seiner hellen Farbe und dem finessreichen Bukett, welches an weiße Birnen und Bananen erinnert. Am Gaumen zeigt die Cuvée einen frisch, fruchtigen Geschmack mit zartem Schmelz.



Herstellung:	Sekt nach Traditionelle Flaschengärung
Ausbau:	Deutscher Bio-Sekt (DE-ÖKO-022 Deutsche Landwirtschaft), Handlese, veganer Ausbau, Ganztraubenpressung, Grundweinausbau im Edelstahl & Holzfass, Mindestens 15 Monate Hefelager
Rebsorte:	Weißburgunder
Inhalt:	0,75 Liter Sektflasche
Hersteller:	KvD Strauch Sektmanufaktur GmbH Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen
Analysedaten:	11,0 Vol. % 6,3 g/l Restzucker 6,8 g/l Säure
Trinktemperatur:	5-7 °C
Losnummer:	1000-22-4
EAN Fl.:	4280001163515
EAN Karton:	4280001163522
Auszeichnungen:	90 Punkte FALSTAFF Weinguide 2025 89 Punkte VINUM Weinguide 2025 87 Punkte EICHELMANN 2025 🍷 Gault&Millau Weinguide 2025

Zutatenverzeichnis:

Trauben*, Saccharose*, Fülldosage*, Versanddosage*, Säureregulator: Weinsäure (L+), Milchsäure Stabilisatoren: Citronensäure, Antioxidantien: **Sulfite**;

*aus ökologischer Landwirtschaft

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	296kJ (71 kcal)
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0,6 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

KvD Sektmanufaktur GmbH

Geschäftsführer: Isabel Strauch-Weißbach & Tim Weißbach

Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen • T +49 (0)6242 91 3000

www.strauch-sektmanufaktur.de • Info@strauch-sektmanufaktur.de

USt-IdNr.: DE281681754 • Sitz der Gesellschaft ist Osthofen HRB 43818 Amtsgericht Mainz

