



Cuvée Pinot Orange Brut Nature BIO

Grauburgunder

Der einzigartigste, erste Bio-Orangesekt Deutschlands. Ein eleganter Schaumwein aus der Rebsorte Grauburgunder mit tollem Mousseux. Orange leuchtet er im Glas mit einem finessreichen Bukett, das Nuancen von Mandel und Quitte zeigt. 12 Tage auf der Maische vergoren, 24 Monate im Barrique gereift und die 48-monatige Lagerung auf Champagnerhefe bringen eine höchst anspruchsvolle Cuvée ins Glas. Am Gaumen erlebt man die Cuvée sehr cremig.



Herstellung: Sekt Traditionelle Flaschengärung
Rebsorte: Grauburgunder
Inhalt: 0,75 Liter Sektflasche
Ausbau: Handlese, 12 Tage auf der Maische vergoren, Grundweinausbau 24 Monate im Barriquefass, 48 Monate Hefelager, BIO-Sekt, DE-ÖKO-022, Traditionelle Flaschengärung

Analysedaten: 12 Vol. %
0,6 g/l Restzucker
5 g/l Säure

Trinktemperatur: 6-7

Losnummer: 1000-12-8

EAN FI.: 4280001163447

EAN Karton: 4280001163553

Enthält Sulfite

Hersteller: KvD Strauch Sektmanufaktur GmbH,
Dalbergstr. 14-18, 67574 Osthofen

Auszeichnungen: Eichelmann 2019 - 83 Punkte
Vinum 2019 - 86 Punkte