

GRÖHL

16



25

SEKT

NAME **Cuvée Sekt "Pure" brut nature**

Traditionelle Flaschengärung | 0,75 l

WEINNUMMER 40

WEINART Sekt

REBSORTEN Cuvée aus Spätburgundertrauben

LAND | ANBAUGEBIET Deutschland | Rheinhessen

VINIFIKATION In der Flasche vergoren, nach mindestens neunmonatiger Lagerzeit handgerüttelt und degorgiert.

ANALYSE 13 % vol Alkohol | 5,4 g/l Säure | 0,8 g/l Restzucker

CHARAKTERISTIK Diese Pinot Noir-Cuvée überzeugt durch ihre raffinierte Frucht und Struktur.

VERZEHREMPFEHLUNG Zum "Amuse Gueule", zur Begrüßung mit Häppchen von Lachs, Edelfischen und Roastbeef.

TRINKTEMPERATUR 8-10 °C



WEINGUT ECKEHART GRÖHL

Uelversheimer Str. 4 . 55278 Weinsheim . Telefon 06249 93988 . Fax 06249 93998 . eMail: info@weingut-groehl.de . www.weingut-groehl.de