



BRUT NATURE

PINOT CUVÉE AUS WEISSBURGUNDER,
SPÄTBURGUNDER & CHARDONNAY

Terroir

Muschelkalk und Tonmergel

Ausbau

Traditionelle Flaschengärung ohne Dosage,
36 Monate Hefelager

Analytische Werte

| | | |
|------------|------|------|
| Alkohol | 12,5 | vol% |
| Säure | 6,5 | g/l |
| Restzucker | 3,0 | g/l |

Weinbeschreibung

Sehr klar strukturiert, in der Nase eine zarte
Kalksteinaromatik, auf der Zunge besticht die
harmonisch eingebundene Säure.
Ein fein-cremiger und eleganter Charakter.

Speiseempfehlung

Der raffinierte Winzersekt passt hervorragend zu
Meeresfrüchten und Austern ebenso zu
Geflügelgerichten.

Trinkreife

2023 - 2033

Formate

0,75l

Artikelnummer

31



KORRELL

SEIT 1832