WEINHAUS
SCHERR

„Petit Renard"
Pinot brut nature

DER SEKTGRUNDWEIN

AUSBAU

70% Chardonnay, 30% Schwarzriesling

Ganztraubenpressung, Spontangärung in Tonneaux,
7 Monate Lagerung auf der Vollhefe mit Batonage

VERSEKTUNG

Traditionelle Flaschengärung, 16 Monate Flaschenlagerung auf der Sekthefe

DEGUSTATION

Sehr feine, am französischem Vorbild orientierte Sektspezialität mit zart nussiger Note, etwas Brioche und reifer Apfel in der Nase. Elegante Säure. Passt sehr gut zu Speisen aus Neptuns Reich oder edlem Käse.

Empfohlene Trinktemperatur 8-10°C