



---

## 2020 PINOT BRUT

---

|                  |  |
|------------------|--|
| LAGE             | Weinberge in Godramstein   |
| BODEN            | Tonhaltige Keuperböden mit einem hohen Kalkgesteinanteil   |
| LESE / AUSBAU    | Handgelesene, selektierte Weißburgunder- und Spätburgundertrauben, Ganztraubenpressung, Spontangärung im Edelstahltank, anschließend halbjährige Reife auf der Feinhefe in gebrauchten Barriques, traditionelle Flaschengärung.  |
| ERTRAG           | 60 hl/ha   |
| CHARAKTER        | Relativ kühler und feiner, etwas nussig-hefiger, pilziger und angedeutet gewürziger Kern- und Steinobstduft mit einem Hauch Trockenkräutern, Frühlingszwiebeln und Brioche. Klare, feste, süßliche Frucht mit einer Spur Pfirsichhaut, Himbeeren und Lakritz, feine Perlage, gute Nachhaltigkeit, gewisse Tiefe, salzige und k Reidige Mineralik, angedeutet Brotrinde und Pfifferlinge, griffige Phenolik, sehr guter, leicht süßlicher Abgang mit Biss |
| SPEISEEMPFEHLUNG | Als Aperitif, zu Austern und anderen Meeresfrüchten – eigentlich zu Allem  |
| TRINKTEMPERATUR  | 8-10 °C  |
| LAGERFÄHIGKEIT   | Optimaler Trinkgenuss bis 2028 und länger  |

---

Flaschengröße: 0,75 L  
Vorhandener Alkohol: 12,0 % vol  
Allergene: enthält Sulfite

