

WEIN-EXPERTISE

Jahrgang:	2016
Weinlage:	Bürgerspital
Rebsorte:	Pinot Cuvée Franken Sekt b. A.
Geschmack:	brut
Klassifikation:	
Einheit:	0,75 l Sektflasche
Bodenart:	Muschelkalk
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Artikelnummer:	16051431
Analyse:	Alkohol: 12% Vol., Säure: 6,7 g/l, Restsüße: 1,6 g/l



Beschreibung:

klassische Flaschengärung, handgerüttelt; Es dauerte 4 Jahre, bis dieser Sekt fertig war! Cuvée aus den Burgundersorten, feine Brioche-Note, Mineralität in Perfektion

Vinifikation und weinrechtliche Angaben:

enthält Sulfite, Hersteller: Bürgerspital Weingut Würzburg, Erzeugnis aus Deutschland

Speiseempfehlung:

Dieser Pinot Cuvée ist ein eleganter, ausdrucksstarker Sekt für den besonderen Anlass. Sehr gut zu Fingerfood, Fischgerichten, Muscheln, Krustentieren und hellem Geflügel.

Das Bürgerspital Weingut in Würzburg

ist ein modernes, über 700 Jahre altes VDP.PRÄDIKATSWEINGUT in Franken. Auf 120 Hektar Rebfläche werden in erster Linie die klassischen Rebsorten Riesling, Silvaner und Burgunder angebaut und in Bocksbeutel gefüllt. Wertvollster Schatz sind die einzigartigen Weinlagen, allen voran der Würzburger Stein und die Stein-Harfe. „Für uns Bürgerspitaler ist es die größte Motivation, aus diesen Spitzenlagen das Beste herauszuholen: Weine, die unsere Handschrift tragen und unverwechselbar sind.“ Das Weingut ist Teil der Stiftung Bürgerspital zum Hl. Geist, deren ursprünglicher Stiftungszweck, die Pflege von Bedürftigen, bis heute fortgeführt wird. Mit jeder verkauften Flasche Wein wird dieses soziale Engagement unterstützt.

Das Bürgerspital ist Gründungsmitglied im Verband Deutscher Prädikatsweingüter. Im VDP vereinigen sich die besten Weinerzeuger Deutschlands. Zur Erkennung tragen alle klassifizierten Weine die Kapsel mit dem Traubenadler.

