

## PINOT Blanc de Noir extra trocken 2015 Deutscher Sekt b. A.



Wussten Sie, dass in jeder Flasche Pfaffmann-Sekt Millionen von Bläschen und eine Menge Energie stecken? Denn unterm Korken herrscht 5 bar Druck - mehr als doppelt so viel als in den meisten Autoreifen. Entstanden ist dieser bei der traditionellen Flaschengärung und entlädt sich zur Begrüßung mit einem Willkommens-Plopp.

Das sollten Sie sich einmal auf der Zunge zergehen lassen, denn nur so erhält man dieses feinperlige Mousseux und das spritzige, aber nie überschäumende Genusserlebnis.

Bei unserem Pinot Blanc de Noir vom Spätburgunder legen wir besonderen Wert auf den ganz typischen Burgunderschmelz, welcher beim mindestens neun Monate andauernden Hefelager entsteht.

In der Nase schenkt uns der aktuelle Jahrgang fruchtig frische Äpfel und Birnen, ergänzt durch eine beerige Note und einen Hauch von Mineralität. Im Hintergrund schmeichelt seine nussige Cremigkeit dem Gaumen und lässt ihn noch lange nachklingen.

Ein Sekt zum Jubilieren und Feiern!

Empfohlene Trinktemperatur: 6 - 8 °C

Alkohol: 12,5 % vol.

Artikel-Nr.: 74

Füllmenge: 0,75 l

Allergenhinweis: enthält Sulfite