



2018 ASSMANS- HÄUSER PINOT NOIR

Eine Überraschung: Rubinrot im Glas. Sauerkirschen und Mandel in der Nase und dann ein Fight zwischen Alkohol, Gerbstoff und Frucht am Gaumen – unglaublich anders und speziell, unglaublich gut.
Außergewöhnlicher Sektgenuss mit einer treuen Gefolgschaft.



FAKTEN

3610 – 0,75 L

SPÄTBURGUNDER

SEKT B.A., RHEINGAU

HEFELAGER: 84 Monate

ALKOHOLGEHALT: 12,0 % vol – SÄURE: 4,8 g/L – RESTZUCKER: 3,2 g/L

REIFEPOTENZIAL: 3–5 Jahre ab Degorgierdatum

UND WAS DAZU?

Der Assmannshäuser ist ein Geheimtipp zur Ente, wir haben auch schon geschmorten Ochsenschwanz probiert. Wer es lieber süß mag, sollte unbedingt ein warmes Schokoküchlein dazu probieren.
SERVIERTEMPERATUR: 6–8°

Traditionelle Flaschengärung  *alle Sekt sind Jahrgangssekte*  *immer Brut*