

## LINIE GOLD

### Pinot Sekt extra brut

brut



**Jahrgang:** 2018  
**Anbaugebiet:** Württemberg  
**Lage:** -  
**Rebsorten:** Spätburgunder

#### Linie GOLD

Charakter und Eigenständigkeit: Boden, Kleinklima, Erfahrung und sorgsame Handarbeit im Weinberg sowie im Keller, sind die Voraussetzungen für diese Weine. Vom Weinberg bis zum fertigen Wein ist alles auf Ruhe und Details bedacht. Sie sind ein überzeugender Beweis für den Variantenreichtum und die Finesse Württemberger Weine.

#### Ausbau:

Die Pinot-Trauben werden früh in der Lese mit moderatem Zuckergehalt und frischer Säure von Hand geerntet. Nach der Ganztraubenpressung erfolgt eine gezügelte Gärung im Stahltank und eine kurze Reife im Holzfass. Die zweite Gärung findet in der Flasche statt und dauert mindestens 36 Monate. Die Dosage "extra brut" nach dem Degorgieren rundet den Geschmack ab und verleiht diesem Spitzensekt noch mehr Eleganz.

#### Speisenbegleiter:

Idealer Aperitif für festliche Anlässe.

**Restzucker:** 2,6 g/l  
**Gesamtsäure:** 5,8 g/l  
**Alkoholgehalt:** 12,0 %vol  
**Trinktemperatur:** 7-10 °C  
**Trinkempfehlung:** bis 2025  
**Siegel:** FAIR'N GREEN  
**Allergene:** enthält Sulfite