



2018

PINOT

Brut



Ein Burgundercuvée überwiegend aus Spätburgunder- und Pinot-Meunier Trauben weiß gekellert.

Zartes Fruchtspiel in der Nase nach reifen Stachelbeeren und einem Hauch von Apfel und etwas Brioche.

Feine Perlage, erfrischende Herbe und Saftigkeit.

Druckvoll mit viel Spiel und guter Länge.

KLASSIFIKATION

Sekt & Secco

AUSBAU

8 monatiger Ausbau des Grundweins im Stahltank Und gebrauchtem Barrique, anschließend zur zweiten Gärung auf Flaschen gefüllt.

30 Monate Hefelager, von Hand gerüttelt und degotiert.

ALKOHOL

13,0 % vol

RESTZUCKER

8,0 g/l

SÄURE

5,8 g/l

TRINKTEMPERATUR

6-8 °C

Weingut Leiss

Lennacher Straße 7 · D-74189 Gellmersbach · Tel. 07134 - 14389 · Fax 07134 - 20621 · www.weingut-leiss.de · info@weingut-leiss.de