



COLLEGIUM WIRTEMBERG  
ROTENBERG & UHLBACH

# Wein *Passion*

WIR LIEBEN UND LEBEN WEIN

## 2018 PINOT BRUT NATURE

**REBSORTE** Pinot Noir und Pinot  
Meunier

**ALKOHOL** 12,5 Vol.  
**RESTZUCKER** 0,4 g/l  
**SÄURE** 6,4 g/l

### WISSENSWERTES

Lockere Trauben von ausgesuchten Weinbergen.  
Verfahren der „Méthode champenoise“: 36 Monate auf der Feinhefe  
gelagert, danach gerüttelt und degorgiert. Anschließend ohne Dosage -  
brut nature - gefüllt.

### CHARAKTER

Hellschimmerndes Goldgelb mit feiner Perlage. In der Nase entfaltet  
sich ein schönes Bouquet aus getrockneten Aprikosen, etwas Vanille  
und Butter. Am Gaumen präsentiert sich der Sekt komplex mit feinen  
Noten von Zitrus, Brioche und rosa Grapefruit. Im Abgang  
ausdrucksvoll, mit langem Nachhall.

### EMPFEHLUNG ZU

FrISChe Austern mit Brioche, Foie gras und Feldsalat mit Nussdressing,  
Krustentiere auf Apfel-Sellerie-Sauerrahm-salat, gebratene  
Jakobsmuscheln auf Apfel-Rotkrautsalat.

**TRINKTEMPERATUR** 6-8° C  
**OPTIMALE TRINKREIFE** 2023-2027

**ART. NR.** 97086  
**EAN FL** 4040225970869 **EAN KARTON**

