



## SEKT >HERR SCHMITT & DIE PINOTS< EXTRA BRUT



### VINIFIKATION

Ein fein perlender Premium-Sekt aus traditioneller Flaschengärung. „Herr Schmitt & die Pinots“ aus behutsam von Hand geernteten Trauben der Familie der Burgunder-Reben (franz. „Pinot“) bereitet. Die nun veröffentlichte Cuvée aus Trauben des Jahrgangs 2017 wurde zu 65% aus Weisser Burgunder und 35% aus Spätburgunder bereitet; aber auch Chardonnay wird in einigen bereits heranreifenden Jahrgängen mit von der Partie sein. Behutsam ausgepresst und gänzlich ohne Schwefel verarbeitet reifen die Grundweine bis zur Zusammenstellung der Cuvée sortenrein auf der Hefe. Nach einer Lagerzeit von über 18 Monaten haben wir den Sekt erst Anfang August vorsichtig degorgiert.

### SENSORISCHE BESCHREIBUNG

Mit einer feinen und eleganten Dosage („Extra Brut“) präsentiert er sich vollkommen puristisch, herrlich trocken und spritzig frisch, mit feinen Hefe- und Briochearomen, leicht moussierend und mit äußerst lebendiger Säurestruktur. Ein eleganter und neuer Sekttypus, der sich vor seinen Vorbildern aus der Champagne nicht verstecken muss.

### TRINKEMPFEHLUNG

immer und überall !!!

### ALLGEMEINES ZUM WEIN

Inspiziert durch Aufenthalte in der Champagne und viele Verkostungen von Sekten und Champagnern haben wir nach einem neuen Stil in unserem Sektsortiment gesucht. Hier haben wir im Keller und im Versektungsprozeß in den letzten fünf Jahren vieles versucht und verkostet, teilweise wieder verworfen, neues angenommen und umgesetzt und kritisch begutachtet. Um Spitzensekte herzustellen braucht es eine völlig neue Sichtweise auf die zu bereitenden Grundweine - weit ab vom dem was Pfälzer Winzersekte bislang boten. Gestatten: „Herr Schmitt & die Pinots“ .

PREISLISTEN-NR.  
35

REBSORTE  
Cuvée Weiß

KLASSIFIKATION  
Sekt  
(im Verbrauchsteuerlager (NEU)  
DE00002073218)

INHALT  
750 ml

ALKOHOL  
12,5 % vol

SÄURE  
8,4 g/l

RESTSÜSSE  
5,9 g/l

EXTRAKT ZUCKERFREI  
22,9 g/l

ABFÜLLDATUM  
5. August 2019

LOSNUMMER  
Los Nr.  
18029\_DEG\_O2-2020

EAN  
0705632774670

EAN-VERPACKUNG  
0705632774687

ANGABEN GEMÄSS LEBENSMITTELINFORMATIONSVORORDNUNG  
Bei allen Weinen handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Alle unsere Weine, Sekte und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure enthalten Sulfite und Alkoholgehalte zwischen 7,0 %vol und 14,5 %vol, Brände bis zu 42 %vol. Weitere nach der Lebensmittelverordnung vorgeschriebene Informationen zu unseren Produkten können Sie ganz bequem telefonisch unter 06322 5830 oder per E-Mail unter [info@weingut-egon-schmitt.de](mailto:info@weingut-egon-schmitt.de) erfragen.



Weingut Egon Schmitt - Am Neuberg 6 - D-67098 Bad Dürkheim - Inhaber: Jochen Schmitt

Tel +49 (0) 6322 5830 - Fax +49 (0) 6322 68899 - [info@weingut-egon-schmitt.de](mailto:info@weingut-egon-schmitt.de) - [www.weingut-egon-schmitt.de](http://www.weingut-egon-schmitt.de) - [facebook.com/weingutegonschmitt](https://facebook.com/weingutegonschmitt)

Erstelldatum 28.03.2024 12:29:24