



喝可喜.冯.达升世代



德国最佳葡萄酒生产商



Best wine grower of Germany

1. Position 2004 – 2007
2. Position 2008 – 2009
3. Position 2010 – 2014



皮诺气泡酒 Pinot Sekt

干型
brut

葡萄产区 Anbaugebiet: 巴登/奥特瑙
葡萄年份 Jahrgang: 2012
葡萄酒名 Bezeichnung: 皮诺干型气泡酒 Pinot Sekt brut
葡萄品种 Rebsorte: 黑皮诺和灰皮诺 Blauer Spätburgunder und Grauburgunder
质量等级 Qualitätsstufe: 德国优质气泡葡萄酒 Deutscher Sekt b.A.
口感 Geschmacksrichtung: 干型 brut
葡萄酒庄 Lage: 喝可喜.冯.达升世代 Hex vom Dasenstein
瓶装容量 Flaschengröße: 0.75 升 Liter
货号 Artikelnummer: 3726
官方检验号 AP-Nummer: 8620014

检测值 Analysewerte

Alkohol 酒精含量 12.5%
Restzucker 残糖量 10.2g/l
Säure 酸度 6.2g/l

酿制方法 Vinifikation 传统的香槟酿造方法，瓶发酵

特点 Charakteristik: 这款气泡酒是用充满了信心和感觉的技巧，用经典的瓶子在凉爽的地窖里制作而成。瓶子用手摇动，然后冷冻取出沉淀物。一款高雅，精致，活泼，清爽，奶油般细腻的泡沫酒，带有雪梨，柑橘和微微的柠檬香味。

Mit viel Ehrgeiz und Feingefühl wird dieser Sekt mittels der klassischen Flaschengärung im kühlen Kellergewölbe hergestellt. Die Flaschen werden von Hand gerüttelt und dann degorgiert. Ein eleganter, fein perlender, zart erfrischender und cremiger Sekt. Erinnerungen an Birne und Mandarine und dezent an Limone.

饮用温度 Trinktemperatur 8-10 摄氏度

储藏温度 Lagerung: 8-13 摄氏度 低温避光储存，防止温差骤变。Nicht in der Sonne lagern.

食物搭配 Speiseempfehlung 作为开胃酒，并很适合搭配咸口的零食和小菜，或带烤松子仁的辣的芝麻菜沙拉。Passt zum Aperitif, zu salzigen Knabberereien, zum Amuse-bouche oder zum würzigen Rucola-Salat mit gerösteten Pinienkernen.

成分 Inhalt: 黑皮诺葡萄，二氧化硫。Burgunderwein, Sulfite

保质期 MHD: 无保质期限制。Nicht erforderlich