

WEINGUTWINTER



PURE 10 | 18

VDP.Sekt Prestige®

GESCHMACK	Brut Nature
PROFIL	Der Ausbau Brut Nature spiegelt den einzigartigen Charakter der Burgunder-Rebsorten und Herkunft wider. In der Nase Aromen von getrocknetem Apfel und feine Brioche-Noten. Druckvoll im Mund, zeigt PURE seine Vielschichtigkeit durch ein perfektes Zusammenspiel von Frucht, Mineralität und hefigen Noten. Die feine Perlage rundet das Erlebnis ab.
CUVÉE	Chardonnay und Spätburgunder verschiedener Jahrgänge wurden im Oktober 2018 versektet und im April 2024 schließlich degorgiert. Das lange Hefelager des 2. Dégorgements von 64 Monaten verlieh der Cuvée zusätzliche Reife, Finesse und Schmelz.
HINTERGRUND	Die Grundvoraussetzung: Kerngesundes Lesegut aus ausgesuchten Weinbergen, das von Hand geerntet und per Ganztraubenpressung gekeltert wurde. Seit 2008 selektieren wir Jahrgang für Jahrgang die besten Grundweine aus Burgundersorten für hochwertigen Sekt und lassen diese unfiltriert in französischen Tonneau-Fässern aus Eichenholz reifen. In der Flasche reift die PURE Assemblage nach dem klassischem Flaschengärverfahren weiter auf der Hefe.
PASST ZU...	Besondere Anlässe, einzigartige Momente und Apéritive, die man nie vergisst – PURE macht große Momente noch größer! Auch als Speisenbegleiter zu raffinierten cremigen Gerichten ein herausragendes Highlight...
ANALYSE	Inhalt: 0,75 l Alkohol: 12% vol Enthält Sulfite vegan

