

# Sekt PINOT NOIR ROTSEKT brut



BROMBEERE – GEWÜRZE – VEILCHEN

Das Unikum: Mit seinem beerig-würzigen Duft und der roten Farbe im Glas zieht der PINOT NOIR brut schnell die Aufmerksamkeit auf sich. Am Gaumen entfaltet er die volle Typizität des Spätburgunders. Balanciert mit sanftem, strukturierendem Tannin und feiner Perlage ist er sicherlich der wenigste der Barth-Sekte – ein roter Perler, für Momente, in denen der Schäumer ein Quäntchen mehr Individualität haben darf.

Der PINOT NOIR brut gehört der seltenen Gattung der Rotsekte an. Winzer Mark Barth verwendet für diese Spezialität 100 Prozent Spätburgunder. Diesen lässt er drei bis vier Tage auf der Maisch gären, bevor er ihn abzieht. Dadurch extrahiert er viel Farbe und Beerensaroma, aber nur wenig Tannin, um eine schöne Balance zu erhalten. Der Grundwein reift ein Jahr im großen Holz, bevor er für die zweite Gärung auf die Flasche kommt. 90 Monate liegt der Wein auf der Hefe. Dann wird er handgerüttelt und degorgiert. 100% ökologisch und vegan.



## BEGLEITUNG

Mit seiner Würze und rotweinigem Art passt der PINOT NOIR brut hervorragend zu rotem Fleisch, etwa zu Carpaccio, Rinderfilet oder auch Reh, zu gegrilltem, aber auch zu Schoko-Desserts und -Kuchen.

## FAKTEN

Rebsorte:	Pinot Noir	Inhalt:	0,75Ltr.
Prädikat:	VDP.GUTSSEKT	Säure:	6g/l
Weinlage:		Restsüße:	8,30g/l
Bodenart:	Lösslehm	Alkohol:	12,50% Vol.
		Trinktemp.:	6-8°C

## WEINGUT

Beim Thema Sekt ist Winzer Mark Barth Überzeugungstäter – in der Branche gilt er als Pionier des Riesling Lagensekts. „Ich will die Rebsorte pur zeigen und sie mit der Machart, der traditionellen Flaschengärung, noch unterstützen. Das lange Hefelager gibt dem Sekt Kontur, Cremigkeit und seinen individuellen Charakter“, sagt er. Für Barth bedeutet das, bereits den Grundweinen eine entsprechende Ausdrucksstärke zu verleihen. Ökologischer Anbau und schonende Lese sind dabei so selbstverständlich, wie die Selektion der Trauben, die sanfte Ganztraubenpressung und viel Handarbeit – rund 55-mal wird eine Flasche Sekt angefasst, bevor sie in den Verkauf geht.