

## Sparkling



### Blanc de Noirs

Brut

Feinperlend-frischer Schaumwein aus Pinot Noir-Trauben. Elegante, fein-nuancierte Aromen, mit reichhaltiger, cremiger Textur.

A fine-bubbled sparkling wine made of 100% Pinot Noir grapes according to the classic champagne method. Elegant, subtly nuanced aromas; the palate displays alluring freshness with discreet apple and citrus flavors; rich texture and harmonious length.

Vinifikation: Méthode traditionnelle, 18monatiger Hefekontakt.  
vinification: Méthode traditionnelle, 18 months on the lees.

Speisenempfehlung: Apéritif, Fisch- und Meeresfrüchte, Desserts.  
Recommended foods: aperitif, fish and seafood, desserts.

Rebsorten/ <i>variety</i> :	Pinot Noir
Lage/ <i>cru</i> :	Rust, Großhöflein Neusiedlersee-Hügelland
Boden/ <i>soil</i> :	sandig, kalkig, mineralisch <i>sandy, calcareous, mineral</i>
Reben/ <i>vines</i> :	21 Jahre/ <i>years</i>
Ertrag/ <i>yield</i> :	selektive Handlese/45 hl/ha <i>selective, manual harvest 45 hl/ha</i>
Alkohol/ <i>alcohol</i> :	12,0 % Vol.
Temperatur/ <i>temperature</i> :	6 - 8°C