



## 2021 PINOT NOIR ROTSEKT TROCKEN



DEGOGIERT OKTOBER 2025

UNSER SEKT WIRD NACH DEM VORBILD DER CHAMPAGNE HERGESTELLT.  
MINDESTENS EIN JAHR REIFEZEIT AUF DER HEFE.  
WIR DEGOGIEREN MEHRMALS NACH BEDARF.  
NACH DEM DEGOGIEREN SOLLTE DER SEKT IN DEN NÄCHSTEN 3 JAHREN  
GETRUNKEN WERDEN.

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| BODEN                              | TON LEHM  |
| VINIFIKATION                       | SCHONENDE PRESSUNG KERNGESUNDER TRAUBEN. NUR DIE ERSTEN 30%<br>DER PRESSUNG WERDEN ZUR SEKTERSTELLUNG VERWENDET |
| GENUSS                             | EINFACH TOLL  |
| ARTIKELNUMMER                      | 8163  |
| SCHMECKT                           | TROCKEN   |
| ANBAUGEBIET                        | PFALZ   |
| WEINART                            | SEKT  |
| KLASSIFIKATION                     | SEKT/SECCO  |
| QUALITÄTSSTUFE                     | DEUTSCHER SEKT  |
| INHALT                             | 0,75 LITER  |
| TRINKTEMPERATUR                    | 6,0 °C  |
| LAGERFÄHIGKEIT                     | 3-4 JAHRE NACH DEM DEGOGIEREN   |
| ANALYSE                            | A 12 %VOL · S 6,8 G/L · RZ 20,5 G/L   |
| HERSTELLER                         | BIOLAND WEIN- UND SEKTGUT MARIENFELDERHOF<br>MARIENFELDERHOF 1<br>D-76833 SIEBELDINGEN/PFALZ                    |
| 100 ML ENTHALTEN DURCHSCHNITTLICH: |   |
| BRENNWERT                          | 331 kJ / 79 kcal  |
| KOHLENHYDRATE                      | 3 g   |
| DAVON ZUCKER                       | 2,05 g  |

