



BRUT NATURE

PINOT CUVÉE AUS WEISSBURGUNDER,
SPÄTBURGUNDER & CHARDONNAY

Terroir

Muschelkalk und Tonmergel

Ausbau

Traditionelle Flaschengärung ohne Dosage,
36 Monate Hefelager

Analytische Werte

Alkohol	12,5	vol%
Säure	6,5	g/l
Restzucker	3,0	g/l

Weinbeschreibung

Sehr klar strukturiert, in der Nase eine zarte
Kalksteinaromatik, auf der Zunge besticht die
harmonisch eingebundene Säure.
Ein fein-cremiger und eleganter Charakter.

Speiseempfehlung

Der raffinierte Winzersekt passt hervorragend zu
Meeresfrüchten und Austern ebenso zu
Geflügelgerichten.

Trinkreife

2025 - 2034

Formate

0,75l

Artikelnummer

31




KORRELL



Standard
**Nachhaltiger
Wirtschaften**
Universität Witten/Herdecke