SCHÖMEHL

Artikelnummer: 2447

2023 Cuvée Pinot brut

Vegan

Produktinformationen

Land	Deutschland
Kategorie	Wein

2023 Cuvée Pinot brut
Artikelnummer: 2447

Nährwerte

Brennwert	297 kJ / 71 kcal
Kohlenhydrate	1,9 g
davon Zucker	1 g

Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Zutaten

Trauben, Fülldosage (Trauben, Saccharose, Weinsäure), Versanddosage (Trauben, Saccharose), Konservierungsstoff: **Sulfite**.

Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen.

Produzent

Weingut Schömehl

Nahe, Deutschland

Mit dem Blick nach vorne zeigen diese Weine unsere generationsübergreifende Leidenschaft für terroirgeprägte Weine. Herkunft muss man schmecken, die eines Nahe-Weins im Besonderen. Die Bodenvielfalt prägt unsere Weinberge unnachahmlich. Wenn dann noch das Wissen aus mehreren Weinbaugenerationen zusammenkommt, sowie die richtigen Handgriffe mit Ruhe und Bedacht angewandt werden, entstehen prägnante Weine mit viel Nachhall. Unsere Rieslingsteillagen Dorsheimer Pittermännchen, Dorsheimer Goldloch und Dorsheimer Burgberg sind unser Herzstück. Nur Riesling wächst in diesen Lagen und mit viel Handarbeit erzeugen wir fruchtig-mineralische Weine mit feiner Komplexität. Ein bewusster Umgang mit Flora & Fauna ergibt sich in der Ehrlichkeit unseres Winzerberufs. Schließlich ist die Natur auch unser Kapital und muss für die Nachwelt erhalten werden. Im Weinberg beginnt der Werdegang des Weins und wird im Keller lediglich veredelt. So bedeutet das Weinmachen zwar viel Arbeit - aber durch große Leidenschaft, Freude und dem gemeinsamen familiären Tun wird dies mehr als aufgewogen. Seit über 20 Jahren produzieren wir unsere eigenen Sekte nach der Flaschengärungsmethode - "Méthode champenoise". Die spritzigen Rieslinge sind perfekt für die Herstellung des prickelnd-fruchtigen Sektes Cuvée Riesling. Unser Cuvée Pinot aus Weißburgunder und hellgekeltertem Spätburgunder ergänzt unser Sektsortiment.

Adresse

Binger Straße 2
55452 Dorsheim
Deutschland