

2017 Pinot Rosé Sekt trocken



So wie für den Wein die Auswahl der Trauben entscheidend für die Güte ist, ist es beim Sekt der Rohstoff Wein. Wir verwenden viel Sorgfalt darauf und schätzen individuelle, kleine Partien zur Versektung. Deshalb entstehen auch alle unsere Sekte nach dem klassischen Flaschengärverfahren und lagern nach der Umgärung mindestens 9 Monate auf der Hefe. Das verbessert die Qualität und stabilisiert den Sekt.

Die feingliedrige Perlage unseres Pinot Rosé Sekt steigt grazil im lachfarbig gefüllten Glas empor und beschleunigt den Transport betörender Aromen nach weißen Blüten und Cassis zur Nase. Am Gaumen vermag die zart kribbelnde Kohlensäure raffinierte Akzente zu setzen und animierende Noten mit Anklängen an rote Brombeerfrucht und exotische Maracuja in die entlegensten Winkel zu transportieren. Leicht cremig und vollmundig fruchtig besiedelt unser Pinot Rosé den Gaumen und sorgt mit seiner jugendlichen Eleganz für Sektgenuss auf höchstem Niveau.

Unser Pinot Rosé Sekt ist nicht nur zu einem tête à tête sehr beliebt. Er geht auch hervorragend einher mit gefülltem Kalbfleisch oder einer mildgeräucherten Fischterrine. Außerdem weiß er zu Gemüsetart und Ziegenkäse vortrefflich zu gefallen.

| | |
|------------------------|-----------------|
| Trinktemperatur | 6 - 7 °C |
| Alkohol | 13,0 %vol |
| Restsüße | g/l |
| Säure | g/l |
| Art.-Nr. | n° 37 |
| Füllmenge | 0,75 l |
| Allergenheinis | Enthält Sulfite |