EXPERTISE

SPÄTBURGUNDER ROSÉ SEKT

JAHRGANG:	2023
GESCHMACK:	trocken
QUALITÄTSSTUFE:	Traditionelle Flaschengärung
OPTIMALE TRINKTEMPERATUR:	10 - 12 °C
ALKOHOL:	12,50 %vol.
RESTZUCKER:	24,80 g/L
SÄURE:	6,00 g/L
ARTIKELNUMMER:	9037
EAN:	4011993903717

BESCHREIBUNG

Unsere Sekte werden alle im klassischen Flaschengärverfahren aus ausgewählten Grundweinen hergestellt. Gewonnen wird der Grundwein für diesen Sekt aus der Rebsorte Spätburgunder. Dieser Sekt lagerte lange auf der Hefe bevor er bei uns von Hand gerüttelt und degorgiert wurde. Längere Lagerung auf der Hefe bedeutet feineres Spiel der Kohlensäure und auch geschmacklich eine bessere Qualität.

CHARAKTERISTIK

Farbe: strahlendes Rosé.
Feine Fruchtnoten erinnern an Himbeere und Erdbeere, lebhaft, rassig, anhaltendes Bukett.

PASST ZU

Sektempfang, als Aperitif. Ideal zum Häppchenbuffet.