



PINOT ROSÉ SEKT BRUT

ROSÉ SEKT brut

Artikelnummer: 2236



DE-ÖKO-006

Komponiert aus Spätburgunder (Pinot Noir) und Schwarzriesling (Pinot Meunier) ist er ein klassischer Pinot Rosé Sekt, auf der Flasche vergoren mit einem nicht zu langem Hefelager von einem Jahr, zur Betonung der Frucht und Frische.

84° Oechsle, vergoren im Edelstahl bei niedrigen Temperaturen. Zweite Gärung auf der Flasche mit ca. 11 Monaten Hefelager.

Im Glas leuchtendes Rosé mit einem Duft von Erdbeeren, Pfirsich und Lakritz. Am Gaumen würzig-fruchtig mit einer schönen Balance aus Frische und Fülle. Feine Perlage.

Ein idealer Apéro, aber auch zu Quiche, Melone mit Schinken oder zur Lachspasta ein Traum.

Jahrgang:	2022
Rebsorte:	60% Pinot Meunier, 40% Pinot Noir
Klassifizierung:	Qualitätsschaumwein
Herkunft:	Württemberg, Deutschland
Boden:	Keuper
Flaschengröße:	0,75l

Alkohol:	12,5 % vol.
Restzucker:	10,8 g/l.
Säure:	4,6 g/l.
Reifepotenzial:	bis 2031
Serviertemperatur:	8 Grad
Hinweis:	Enthält Sulfite