

2020 Pinot Rosé Sekt brut, traditionelle Flaschengärung

Deutschland

Beschreibung

Unser Rosésekt besticht sofort mit seiner erfrischenden Fruchtigkeit. Er betört die Nase mit Nuancen von Zitrus, Rhabarber und roter Grapefruit. Im Geschmack wird dies ergänzt durch eine feine Hefenote, die aus der Flaschengärung resultiert. Die lebendige Säure und die feinen Perlen im Glas bescheren uns puren Trinkspaß!

Wussten Sie schon?

Die Methode der klassischen Flaschengärung ist ca. 350 Jahre alt und hat sich seither nur wenig verändert. Es ist zugleich die schonendste Art, einen Sekt zu erzeugen. Einmal in die Flasche gefüllt, ist kein Pumpen und keine Filtration mehr notwendig. Der Sekt verlässt die Flasche erst, wenn er getrunken wird und ist bis dahin mindestens 9 Monate lang gereift.

Passt zu:

Als Appetitanreger vor dem Essen oder als Begleiter zu Fischgerichten.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2020	LAND:	Deutschland
REBSORTE:	Cuvée	KATEGORIE:	Sekt/Schaumwein
GESCHMACK:	brut	TRINKREIFE:	jung genießen
ALLERGENE:	enthält Sulfite	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	8,1 g/l	SÄURE:	6 g/l
ALKOHOL:	12 vol. %	TRINKTEMPERATUR:	eisgekühlt

