



Pinot Rosé Sekt

Art.-Nr.: 2018-924

Kategorie	Sekt & Crémants
Rebsorten	Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Schwarzriesling
Herkunft	Deutschland
Anbauregion	Mosel
Jahrgang	2018
Geschmacksrichtung	trocken
Qualitätsstufe	Sekt b.A.
Bio zertifiziert	Ja (DE ÖKO-022)
Vegan	Ja
Flaschengröße	0,75 l
Alkoholgehalt	12,0 % Vol.
Restsüße	20,0 g/l
Säuregehalt	6,5 g/l
Trinktemperatur	6-8 °C

Beschreibung

Rosé Sekt geht immer!!

Ein frischer, cremiger Rosé -Sekt mit fruchtiger Frische und dezent begleitender Säure.

Hergestellt aus Spätburgunder, Schwarzriesling und Cabernet Sauvignon. Eine fruchtig, beerige Cuvée die in der Nase und am Gaumen an süße Waldfrüchte erinnert.

Methode Champenoise - altklassische Flaschengärung

Unsere Crémants liegen immer extra Lage auf der Hefe bevor sie in den Verkauf gehen, in der Regel mindestens 24 Monate um ein besonders weiche, strukturiertes und facettenreiches Weinerlebenis zu bekommen. Cheers!!

Boden

Muschelkalk und Dolomitstein

