



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 lange 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

