



# 2018 Pinot Rosé Sekt

## „extra trocken“

Art. Nr. 9305

### Weinbeschreibung

- \* **Farbe:**  
Lachsfarben mit bronzenen Reflexen.
- \* **Aroma:**  
Diese wunderschönen Erdbeer- und Preiselbeeraromen versetzen in Feierlaune.
- \* **Weincharakter:**  
Mit feinsten Fruchtaromen am Gaumen, verführt dieser Winzersekt mit einer feinen Perlage. Unterlegt mit verlockender Erdbeerfrucht und einer eleganten Süße.  
Ein perlendes Elixier, welches Freude macht.
- \* **Weinausbau:**  
Die Winzersekte werden ausschließlich im Champagnerverfahren, das heißt in der Flaschengärmethode, im eigenen Sektkeller hergestellt. Die Lagerzeit auf der Hefe dieses Sektes geht weit über die gesetzlichen Vorgaben von 9 Monaten hinaus und beträgt mind. 12 Monate bis zu 20 Monate.
- \* **Empfehlung:**  
Dieser Sekt ist schon für sich Anlass genug und kann zwischendurch ganz unkompliziert genossen werden.  
Ein bis zwei Flaschen sollten immer zu Hause kalt gestellt sein.
- \* **Analysewerte:**  
Alkohol: 12,0%  
Zucker: 15,5g  
Säure: 7,0g

