



2019 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
Enthält Sulfite

