

Rosé Sekt brut
klassische Flaschengärung

ARTIKELNUMMER: 710

AUSZEICHNUNGEN

90+ Falstaff Sparkling Special 2021

KURZBESCHREIBUNG

Verspielt und elegant! Zartrosa feinste Perlage verzaubert mit beerigen und nussigen Nuancen. Samtig und weich im Mundgefühl besticht diese Cuvée ganz filigran und pur im Geschmack. Begleitet perfekt hors-d'oeuvres wie Lachsforelle und Shrimps, natürlich auch sensationell als Aperitiv und für große Momente!

DIE LAGE

Die Trauben wachsen in traditionellen und besonders hochwertigen Weinbergen auf dem Binger Rochusberg. Die nördlichste Erhebung in Rheinhessen gehört zu einem großen Quarzitriegel der sich von Frankfurt über den Rheingau und Taunus bis in den Hunsrück erstreckt.

VINIFIKATION

Die handgelesenen Trauben werden nach einer schonenden Ganztraubenpressung vergoren. Durch die klassische Flaschengärung, d.h. zweite Gärung in der Flasche und das damit verbundene lange Hefelager von 30 Monaten, entsteht feinstes Prickeln. Nach dem Degorgieren steht er zum Genießen bereit!



FACTS

REBSORTE: eine animierende Rosé-Cuvée

LAGE: Dt. Sekt - versch. Lagen des Binger Rochusberges

BODEN: Tonmergel, Löß

ALK: 12,0 % vol.

RZ: 11,3 g/l

SRE: 6,9 g/l

TRINKEMPFEHLUNG: 8-10°

GEBINDE: 750ml